VALENTINO STRASER

50 BUONI

Gli anni dello Stabilimento Bakery di Rubbiano **1965 - 2015**

VALENTINO STRASER

50 BUONI

Gli anni dello Stabilimento Bakery di Rubbiano **1965 - 2015**

Il "tappeto" di fette biscottate:
Le Malto D'Orzo - 2015

Vista dello Stabilimento Bakery di Rubbiano - 2015

PREFAZIONE

1965 - 2015: lo Stabilimento di Rubbiano Bakery compie 50 anni, mezzo secolo di attività!
Tutto ebbe inizio con una linea produttiva per Grissini Friabili, impianto tutt'oggi in funzione a testimoniare la lungimiranza della coraggiosa scelta imprenditoriale di costruire, tanti anni fa, il primo stabilimento al di fuori della città di Parma. La longevità dello stabilimento può essere ben rappresentata dai suoi prodotti, non solo dai Grissini che furono i primi, e che si sono diversificati in varie tipologie nel corso degli anni, ma anche e soprattutto dalle Fette Biscottate, la cui produzione iniziò a Rubbiano nel 1968.
Oggi nello Stabilimento di Rubbiano Bakery lavorano 280 persone su 9 linee di produzione.

Nel 2014 è stato raggiunto il migliore risultato di sempre in termini di volumi prodotti in un anno, oltre 380.000 quintali, l'equivalente di circa 12 milioni di fette biscottate e 4 milioni di grissini sfornati ogni giorno. Indubbiamente un bel modo per raggiungere i 50 anni di attività. Sono soltanto alcune cifre che sinteticamente e doverosamente descrivono questa realtà produttiva, ma non volevamo certo limitarci ai numeri per celebrare una tappa così importante. Tutt'altro, volevamo fare conoscere e diffondere storie ed esperienze di vita professionale e personale legate allo stabilimento, storie che in alcuni casi abbiamo vissuto in prima persona o che ci sono state raccontate, tramandate

nel tempo, e che abbiamo spesso riascoltato più volte, con piacere. Come farlo? L'idea di scrivere un libro sullo Stabilimento Bakery di Rubbiano ha iniziato a prendere forma nell'autunno 2014, quando abbiamo cominciato a pianificare le iniziative per celebrare i 50 anni di attività della fabbrica.

FIN DA SUBITO È STATO MOLTO CHIARO CHE NON AVREMMO SCRITTO UNA STORIA FATTA DI MATTONI E DI MACCHINE, MA DI PERSONE.

Certo gli investimenti, le strutture e le macchine sono indispensabili, e l'innovazione tecnologica è sicuramente un vanto dello Stabilimento Bakery di Rubbiano. Anche i prodotti, con la loro competitività e qualità, che sono al centro dell'azione quotidiana, avrebbero potuto essere la chiave per raccontare l'evoluzione dello stabilimento, occupando altrettanto spazio in un libro. Ma per raccontare questi primi 50 anni di attività sentivamo il bisogno di partire dalle storie delle persone, che con il loro lavoro hanno contribuito e contribuiscono al successo della nostra realtà produttiva, costruendone giorno dopo giorno la solidità e le prospettive di sviluppo.

VOLEVAMO TRIBUTARE ALLE PERSONE IL MERITO PER LA TENACIA, L'IMPEGNO, IL SENSO DI RESPONSABILITÀ E L'ATTACCAMENTO ALL'AZIENDA CHE LE CARATTERIZZA. E VOLEVAMO RACCONTARE LA "GENTE DI RUBBIANO" PER COME LA CONOSCIAMO, CON LA SUA FRANCHEZZA E LA SUA GENEROSITÀ.

Abbiamo scelto di farlo attraverso interviste a chi la fabbrica l'ha vissuta o a chi ci sta lavorando. Non potevamo ovviamente sentire tutti, e abbiamo quindi accettato che il racconto fosse parziale, forse incompleto. Ce ne scusiamo. Crediamo però che ogni intervista apra una finestra su di un aspetto della vita dello stabilimento e delle persone che vi operano.

Valeria Turchi a fianco della confezionatrice dei Grissini Friabili - 2002

Il prodotto all'uscita dalla grissinatrice della linea Friabili - 2015

Sono tagli, punti di vista e testimonianze sui nostri valori, nei quali ognuno potrà, almeno in parte, riconoscersi. Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che hanno reso possibile la realizzazione di questo libro, a coloro che con entusiasmo hanno dedicato tempo ed energie per fornire idee e suggerimenti, e a coloro che si sono resi disponibili con sensibilità ad essere intervistati, svelandoci così racconti emozionanti.
Per questi primi 50 anni la nostra sentita riconoscenza è rivolta a chi ha sempre creduto in questa fabbrica, a partire dalla Proprietà, garantendo sostegno e investimenti. E la nostra gratitudine va a tutti coloro che ci hanno lavorato e ci lavorano, la "Gente di Rubbiano", che ha reso possibile, concretamente, la realizzazione di questo percorso di successo.

Claudio Belli
Direttore dello Stabilimento Bakery di Rubbiano

Roberto Musi
Responsabile Risorse Umane dello Stabilimento Bakery di Rubbiano

GAZZETTA DI PARMA Domenica 4 Agosto 1963

LA PROVINCIA

«BOOM» INDUSTRIALE A SOLIGNANO

Un nuovo stabilimento sorgerà tra breve a Rubbiano

Il Consiglio comunale ha deciso di acquistare 25.000 mq. di terreno da adibire a zona industriale - In autunno entrerà in funzione il nuovo complesso nel capoluogo, di recente costruzione

Una panoramica di Solignano che in questi ultimi anni ha registrato un vero e proprio « boom » industriale.

Solignano, 3 agosto

Il Comune di Solignano ha una superficie estesissima (circa 7.500 ettari) e la sua popolazione è sempre stata dedita quasi esclusivamente all'agricoltura. Con l'andamento attuale dell'agricoltura però vi è stata una enorme diminuzione di popolazione tanto che nell'ultimo censimento del '61 gli abitanti erano 2.182 contro i 2.914 del '51 con una diminuzione del 25%. Tale fenomeno preoccupante, che è del resto comune a tutti i centri di montagna, ha orientato l'attuale Amministrazione comunale a trovare delle soluzioni che vengano a contrapporsi all'esodo ed ha deciso così di promuovere lo sviluppo industriale che attualmente è allo stato embrionale ma che entro qualche anno — sono le parole del sindaco Ferrari dal quale abbiamo attinto questi dati — porterà sicuramente Solignano ad essere in una posizione di avanguardia nei Comuni montani.

In base all'ultimo censimento generale della provincia (1961) erano occupati nell'industria 79 persone che rappresentano circa il 10% delle forze di lavoro che potenzialmente l'industria può assorbire nel Comune di Solignano. L'Amministrazione comunale ha quindi cercato di favorire l'impianto di industrie tali che potessero garantire una occupazione stabile specialmente per i giovani, costretti altrimenti a cercare lavoro nella città con tutti i disagi che derivano dai continui viaggi.

A Solignano capoluogo sta sorgendo nella sua elegante veste di cemento armato un modernissimo stabilimento per la produzione di pezzi speciali per vetrerie. Tale stabilimento è sorto per la collaborazione dell'Amministrazione comunale che ha messo a disposizione 10.000 metri di terreno ed un gruppo finanziario di Parma che con entusiasmo ha dato vita a questo complesso. Lo stabilimento entrerà in funzione nel prossimo autunno, ma già da qualche mese una decina di ragazzi, dai 15 ai 18 anni, tutti di Solignano, hanno frequentato una scuola di specializzazione promossa dalla stessa ditta per cui sono già operai specializzati. A questa forza lavorativa, che è il primo nucleo dell'industria solignanese, si sono aggiunti altri ragazzi che stanno finendo il corso di specializzazione. Entro qualche anno tale ditta occuperà oltre 50 persone stabilmente.

E' inoltre quasi certo ormai che sorgerà a Rubbiano un nuovo complesso industriale che dovrebbe diventare entro qualche anno uno dei più grandi della Valle del Taro. Si tratta di uno stabilimento per la produzione di prodotti da forno e paste alimentari. Anche questo nuovo impianto è nato per la collaborazione costante dell'Amministrazione comunale che non ha lasciato niente di intentato per far sì che questo complesso sorgesse nel territorio di Solignano. Vi sono state delle enormi difficoltà, specialmente per l'acquisto del terreno, ma la buona volontà del Sindaco e degli industriali le hanno sempre superate tanto che proprio alcuni giorni fa si è provveduto alla stesura dei rogiti per l'acquisto di circa 150.000 mq. di terreno. Come si vede l'estensione è enorme e non si può che presumere che entro qualche anno quello di Rubbiano sarà un complesso stupendo. Anche qui la precedenza assoluta per l'occupazione operaia sarà per i solignanesi e ciò darà un notevole ed immediato impulso all'economia locale perché trattandosi di una produzione quantitativa (quella dello stabilimento del capoluogo è prevalentemente qualitativa ed occorrono più specialisti) verranno occupati parecchi operai e operaie cosiddetti generici, ovviando in tal modo alla piaga della mancanza di specializzazione.

Nel corso di una recente seduta del Consiglio comunale si è deciso di acquistare 25.000 mq. di terreno, per un importo di 10.000.000 da adibire a zona industriale. Come si può notare è in atto a Solignano un vero e proprio « boom » industriale.

Articolo della Gazzetta di Parma, pagina della Provincia - 4 agosto 1963

INTRODUZIONE

Chi percorre l'autostrada della Cisa, giunto nei pressi di Fornovo Taro, resta colpito da uno scenario di singolare bellezza: un triangolo di terra stretto fra i Fiumi Gemelli, il Taro e il Ceno che, separati alla nascita sul Monte Penna, dopo una lunga corsa verso valle, riabbracciano i loro flussi a Rubbiano. La valle del Taro e quella del Ceno definiscono il triangolo di Solignano, Rubbiano e Carpadasco: luogo magico del mito e stupenda terra ancora intatta. Il cultore di storia, immergerà la sua mente nel passato e in quel lembo di terra vedrà le ombre dei Ligures, le popolazioni preromane che vivevano su questi monti, aleggiare fra i boschi, le radure e i corsi d'acqua, quando, in un remoto passato, Rubbiano era luogo di mercato e di scambio. Oltre ai prodotti dell'economia che le genti barattavano, quella cuspide naturale era sede di riti misterici sul culto della divinità dei Ligures, protettrice d'acqua dolce: Rubeo o Rubasco, dal quale proviene anche il nome della località. Un DNA antico, quindi, che conferisce al luogo un'atmosfera particolare e alle sue genti un carattere unico e forte. Al viaggiatore moderno, seduto su di un'auto che corre veloce sull'autostrada, non sfuggirà la torre slanciata di colore blu, con l'ovale rosso, la scritta bianca e la mole imponente dello Stabilimento Barilla, che ha fatto sentire i suoi primi vagiti mezzo secolo fa. Era il 1965, e quell'anno segnò il colpo di timone e una nuova rotta per l'economia locale di Solignano e di una valle intera. A partire da quel momento il mutamento del territorio vivrà un passaggio irreversibile: gli insediamenti industriali cambieranno radicalmente il volto dell'ambiente e le sue caratteristiche, che affondano le radici nell'universo agricolo. Il traghettatore del passaggio fra la civiltà contadina e quella industriale e moderna di questo territorio è stato Giancarlo Ferrari, allora un giovane Sindaco di Solignano con un'inesauribile carica di entusiasmo e senso dell'iniziativa. Giancarlo Ferrari, nativo di Oriano, è da sempre profondamente legato alla sua terra, la ama e conosce i problemi atavici di una terra avara, ma capace di sfamare i suoi figli.

In pieno "boom economico italiano", nel 1963, i fratelli Gianni e Pietro Barilla stipularono una convenzione con l'Amministrazione Comunale di Solignano, guidata da Giancarlo Ferrari, per porre le fondamenta di un ambizioso progetto: quello di far sorgere entro pochi anni un complesso industriale posto alla confluenza fra Taro e Ceno. Per realizzare il complesso produttivo si rese necessario spostare anche la strada, la stessa che oggi corre fra lo stabilimento e l'autostrada. In breve tempo, grazie al tenace impegno di amministratori, dirigenti e tecnici, l'edificio fu terminato e la fase operativa fu seguita dagli ingegneri Manfredo Manfredi e Dino Fornari che, a Rubbiano, hanno lasciato una traccia indelebile della loro professionalità e delle loro qualità umane. Dopo la fase pionieristica, il primo stabilimento Barilla per la realizzazione industriale di prodotti da forno, ben presto si affermerà divenendo il volano dell'economia locale, ed arrivando ad occupare, in neppure un quinquennio, circa duecento persone.

UN SUCCESSO, QUELLO DELLO STABILIMENTO BARILLA BAKERY DI RUBBIANO, CHE POGGIA SU BASI MOLTEPLICI E VARIEGATE CONCAUSE. LA CENTRALITÀ DELLA PERSONA, LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO, LA CONCRETA POSSIBILITÀ DI LAVORO, L'INTEGRAZIONE E IL SENSO COMUNITARIO, SONO ALCUNE FRA LE IDEE CARDINE ALLA BASE DEL SUO SVILUPPO.

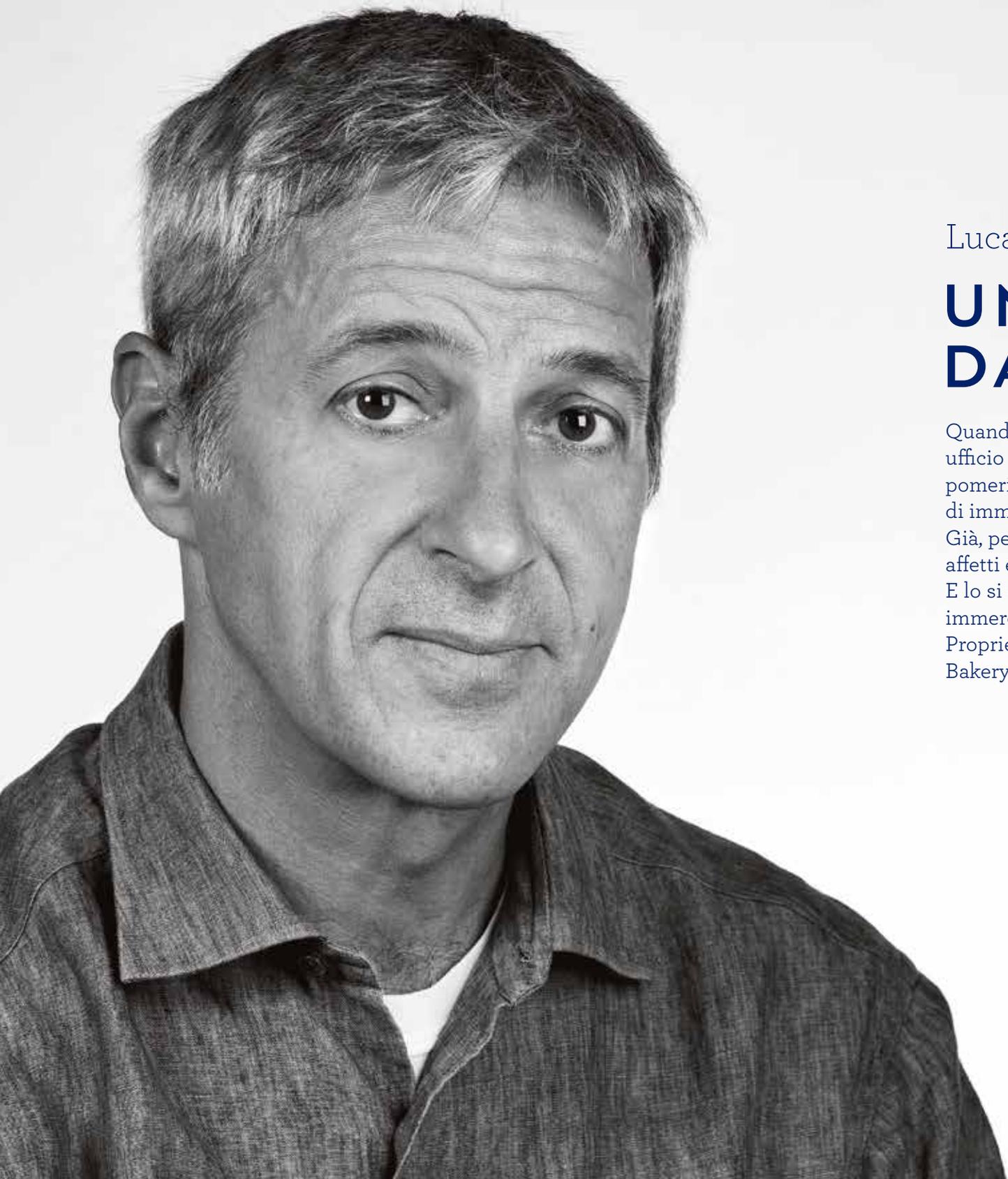
Un mix ben gestito nel tempo, che ha reso peculiare questa realtà, nota per l'impegno dello staff che opera all'unisono e, soprattutto, per la qualità dei suoi prodotti. Gran parte del successo del sito produttivo di Rubbiano è sicuramente da ascrivere all'intuizione ed alle decisioni di Pietro Barilla. Dotato di straordinarie capacità imprenditoriali, lungimirante nella progettualità dell'azienda, con uno spiccato equilibrio e sensibilità nei confronti del prossimo, il Cavalier Pietro Barilla disponeva degli "ingredienti" necessari per la riuscita di un progetto coraggioso come quello di Rubbiano. All'epoca della costruzione dello stabilimento c'era una situazione socio-economica e culturale in fase di radicale mutamento, sia a livello nazionale che locale. Iniziava infatti l'esodo irreversibile dalla campagna alla città, in cerca di una migliore condizione di vita e di un riscatto sociale. I contadini portavano con loro l'intraprendenza, la volontà, una straordinaria manualità, il senso di autonomia e di responsabilità. E, soprattutto, un estremo bisogno di lavorare per progettare il futuro della loro famiglia: una occupazione stabile e un reddito mensile per fare studiare i figli. Anche la vicinanza di Fornovo Taro, che è stato decritto come il "Paese più americano d'Italia", per le avanguardie dell'epoca, avrebbe giocato un ruolo fondamentale per il successo dell'iniziativa. Fornovo aveva in comune molti elementi con gli States, simbolo di progresso economico e sociale. Dopo la seconda metà del XIX secolo, Fornovo poteva contare su una moderna strada ferrata, una fra le prime ad essere realizzata in Italia. Disponeva di un giacimento petrolifero che negli anni '30 del secolo scorso soddisfaceva circa l'ottanta per cento del fabbisogno nazionale. E la presenza e la qualità dei servizi completavano

La grissinatrice dei Friabili - 1995

La stiratrice della linea Torinesi - 1995

il mosaico, a cominciare dalla viabilità. Tutto era quindi pronto per lasciare gli ormeggi e seguire la rotta tracciata dal progresso. Se puntiamo la lente di ingrandimento nell'universo introspettivo della "Gente di Rubbiano", raccontato dalla viva voce di chi ha vissuto sull'Appennino, così come in prossimità della fabbrica, ed ha trascorso parte della sua vita nello stabilimento, si possono cogliere modi di fare e di agire peculiari di queste zone. «La gente di montagna», spiega Giovanni Calzetti, manutentore dello stabilimento ora in pensione, «è più serena

rispetto a chi vive in città, sarà forse per i ritmi della vita, per l'assenza di traffico o di ansia per trovare un parcheggio. Per non parlare poi di quando piove, quando in città il traffico si addensa e soffoca la circolazione. In montagna, invece, la pioggia è vissuta con una aspettativa diversa, perché, soprattutto dalla primavera ai lucidi mattini d'autunno, favorisce la nascita dei funghi, risorsa importante per molti nuclei famigliari e motivo di svago per altri, oltre al piacere di vivere a contatto con la natura». A Giacomo Accorsi, storico Responsabile di Produzione dello Stabilimento Bakery di Rubbiano, capitò di ascoltare una inconsueta richiesta di un operaio, giunto quasi al traguardo della pensione. «Entrò nel mio ufficio con il volto aperto come una pagina di un libro, dove si potevano leggere i suoi pensieri. Disse: - avrei bisogno di un permesso per sabato - senza specificare il motivo». Giacomo, consultati con attenzione i tabulati dei turni di lavoro, rispose: «Purtroppo c'è gente in ferie e i numeri sono risicati per concedere un permesso, anche per chi, come te, non ha mai chiesto nulla». L'operaio non "saltò in bestia", anzi, scosse le spalle e si avviò verso l'uscio, pronunciando, calmo e sereno: «Vedrò di arrangiarmi». Giacomo, con cui gli operai si sfogavano e a cui chiedevano consigli, rimase meravigliato da quelle poche parole e, mentre l'operaio stava per varcare la soglia dell'ufficio, si rivolse a lui con un pizzico di curiosità: «Cosa avresti da fare in questo fine-settimana?». «Mah», rispose, «Sabato si sposa mia figlia».
Il giorno di permesso venne subito accordato.
Sono poche "istantanee" di un mondo semplice ma concreto, fiero e ancorato ai valori della comunità e della famiglia, frutto di una secolare evoluzione sociale. Un mondo che ha fortemente caratterizzato, in questi primi cinquant'anni, lo sviluppo ed il successo dello Stabilimento Barilla Bakery di Rubbiano, e che abbiamo cercato di descrivere in questo libro attraverso il racconto di chi nella fabbrica ha lavorato o tuttora vi è impiegato.

LA GENTE DI RUBBIANO

Luca Barilla

UNA GRANDE CASA DAI SOLIDI MURI

Quando incontriamo Luca Barilla nel suo ufficio di Pedrignano è un assolato lunedì pomeriggio pre-estivo. L'ufficio è ricco di immagini familiari e di vita professionale. Già, perché alla Barilla termini come famiglia, affetti e impresa non sono poi così lontani. E lo si capisce subito, non appena ci si immerge nel racconto del legame della Proprietà con l'azienda e con lo Stabilimento Bakery di Rubbiano in particolare.

«Le aziende sono fatte da uomini e senza gli uomini le aziende non possono funzionare. Agire all'unisono, con un pensiero condiviso e profondamente sentito, costituisce un importante valore aggiunto per l'azienda moderna; è un passo fondamentale che porta al dialogo e all'amicizia con gli uomini che, prima di tutto, devono vedere riconosciuti i propri meriti. I riconoscimenti e la meritocrazia, infatti, alimentano l'armonia nei rapporti personali e di lavoro e favoriscono notevolmente la qualità della vita. Alla Barilla c'è la consapevolezza che l'apporto del bene lo si fruisce soltanto esercitandolo e che è importante trasferire questo concetto anche al mondo del lavoro. Su queste basi, il profitto dell'azienda sarà non più la priorità numero uno ma la logica conseguenza di un lavoro fatto bene».
Luca Barilla era poco più che adolescente quando accompagnava, spesso al sabato, il padre allo Stabilimento di Rubbiano, la sua meta preferita insieme ai punti di vendita. I suoi ricordi sono tanti e molto nitidi.
«A Rubbiano le persone erano animate da uno spirito che le faceva sentire protagoniste di un mondo in cambiamento. Ricordo le linee di produzione e i volti sorridenti degli uomini e delle donne. C'era frenesia positiva che pervadeva i reparti, dedizione al lavoro, passione per i prodotti e orgoglio per la loro qualità. Era bello andare in visita a Rubbiano, a volte ci accompagnava mia madre e, insieme, incontrando le persone, assistevamo allo spettacolo della lavorazione delle fette biscottate, dei grissini e al confezionamento delle pizze. Papà salutava tutti gli operai e faceva loro molte domande, preoccupandosi delle macchine e soprattutto dei valori umani e delle famiglie. Partecipare a quei momenti era molto coinvolgente perché assistevo a un atto di forte vicinanza fra mio padre e le persone, a un legame senza formalismi. Per lui, stare vicino ai dipendenti dello stabilimento significava anche acquisire maggiori dettagli sui prodotti, approfondire le conoscenze sulle tecnologie, rimanere aggiornato sul flusso delle spedizioni e sulle dinamiche del magazzino. Ricordo in particolare la sua apprensione per il buon funzionamento della Kompetua, l'impastatrice delle fette biscottate: l'aveva fortemente voluta perché rappresentava un grande progresso tecnologico, ma non aveva ancora la certezza che questo avrebbe migliorato la qualità del prodotto».

L'impastatrice in continuo Kompetua - 2015

«CONDIVIDO L'IDEA CHE A RUBBIANO LE PERSONE SIANO UN PO' SPECIALI: QUANDO LE INCONTRI TI SALUTANO SORRIDENDOTI CON LA FELICITÀ NEGLI OCCHI, E POI SONO SEMPRE LE PRIME A CHIEDERE: COME VA?».

La fabbrica è stata costruita a metà degli anni '60 ed è stata il primo coraggioso passo compiuto dalla Barilla fuori dalle mura della città. Una scelta importante, anche dal punto di vista emotivo.

Da sinistra Giancarlo Bigliardi, Giampiero Cecchi, Davide Michelotti e Giuseppe Verbeni all'uscita forno linea fette 2 controllano il prodotto durante una prova di industrializzazione - 2006

A Rubbiano c'erano persone legate alla famiglia, al lavoro, sempre disponibili a soddisfare le necessità dell'azienda e pronti a contribuire a un secolare riscatto sociale. «Il papà aveva un rapporto molto aperto e diretto con quelle persone anche perché in loro vedeva eccellenti collaboratori che si nutrivano dell'humus profondo, etico e autentico di questa terra». Lo Stabilimento di Rubbiano è cresciuto nel tempo grazie a investimenti mirati e ben pianificati e, grazie a persone di valore e impianti di grande qualità, è diventato simbolo di successo. «Ieri come oggi, far parte della Barilla, per tutti, significa avere un posto di lavoro in un'azienda che ha come primo interesse la salute dell'uomo, la salvaguardia del pianeta e la protezione di tutti i collaboratori. Questi valori, profondamente sentiti, saranno ciò che permetterà alla nostra Società di proseguire il suo cammino di successo per molti anni a venire».

Graziano Zecca durante il controllo del processo di tostatura sulla linea fette 1 - 2015

«Penso proprio che siamo fortunati perché siamo cresciuti all'interno di una grande casa che si chiama Barilla, una casa che ha i muri solidi e ci protegge: nella consapevolezza del patrimonio che ci è stato lasciato abbiamo il dovere di preservarlo e consegnarlo integro a chi verrà dopo di noi. Ciò potrà avvenire soltanto attraverso l'impegno e la dedizione che ognuno è chiamato a offrirle, ben consapevole che il futuro può essere affrontato e vinto soltanto se c'è la partecipazione appassionata di tutti».

«DENTRO LA BARILLA VIVONO SENTIMENTI ED EMOZIONI, TRASMESSE ANCHE DAL PROFUMO DEI PRODOTTI CHE SI DISSIPA NELL'ARIA E CHE EVOCA IL PIACERE DELLE COSE BUONE E FATTE BENE».

Francesca Fonzi

SU QUELLA TERRA È STATO EDIFICATO IL FUTURO DEL PAESE

Cinquant'anni di attività vi sembrano pochi? Parlare dello Stabilimento Barilla di Rubbiano oggi è cosa quasi scontata, ma questo legame non si sarebbe mai realizzato senza la disponibilità di un'area dove edificare, avviare ed incrementare l'attività produttiva.

Veduta aerea dello Stabilimento Bakery di Rubbiano.
Sullo sfondo il nuovo Stabilimento Sughi inaugurato nel 2012

Tutto nasce nel 1961 quando la Famiglia Belli-Fonzi si trasferisce a Rubbiano dopo una lunga parentesi lavorativa a Milano. Nella punta alla confluenza dei Fiumi Gemelli, il Taro e il Ceno, è in vendita un vasto podere. È quello tipico della zona pedemontana, edificato dalle alluvioni del Taro e del Ceno, frammisto di ghiaia, sabbia e argilla.
Il clima mite ne favorisce lo sviluppo delle colture. Nel prato, che si perde a vista d'occhio, ci sono tre lunghi filari di uva rossa, nei campi si possono coltivare pomodori e altri ortaggi. La riuscita del raccolto, con il beneficio delle bizze del tempo atmosferico, è assicurata dal terreno fertile e da un caratteristico microclima che favorisce la maturazione dei prodotti.
Le persone che vivono in questo angolo di terra non hanno nulla che li renda tipici o emblematici, non sono né eroi, né personaggi illustri, né fanatici della vita rurale, né tanto meno di quella cittadina. Sono persone semplici, volonterose, tenaci, con uno spiccato senso del dovere e rispettosi delle tradizioni.
Affascinati dal paesaggio, dalla luce, dai silenzi, dall'operosa attività umana, la Famiglia Belli-Fonzi investe nel fondo agricolo e lo acquista. Trascorrono due anni e, un bel giorno, il giovane Sindaco di Solignano, Giancarlo Ferrari, annuncia al capofamiglia una velata ma vibrante novità: una importante ditta è interessata a quell'area che si affaccia sul Taro e sul Ceno. Ma per prendere delle decisioni così importanti ci si deve rivolgere a tutta la famiglia e non solo ad un suo autorevole rappresentante, che rischierebbe di sollevare una infinità di perplessità compromettendo la riuscita del negoziato. Il giovane Sindaco di Solignano trattiene a malapena l'entusiasmo per quella rara opportunità di sviluppo del territorio solignanese, di rilancio della sua economia, fino a quel tempo rurale, e di creazione di posti di lavoro che possano accrescere il benessere delle famiglie. Ai primi chiarori del mattino il pensiero si fa più nitido e non sono necessari convenevoli per capire la portata dell'affare. La soddisfazione del Sindaco e della

Famiglia Belli-Fonzi è dipinta sui loro volti, e da lì a poco la vendita dell'area agricola è cosa fatta. Analoghe vicende riguarderanno anche le Famiglie Sartori, Benassi, Ruffini e Occhi, proprietarie di terreni limitrofi.
Il "gigante" di cemento armato si solleva giorno dopo giorno. Le macchine, gli ingranaggi lentamente si mettono in moto e, insieme a loro, lo stabilimento inizia a popolarsi di persone apparentemente anonime, ma piene di umanità. Un complesso industriale, quello di Rubbiano, che diventerà ben presto un polo produttivo di rilevanza nazionale.

FRANCESCA FONZI HA VISTO TRASFORMARE, IN POCO TEMPO, LA SUA VITA. HA LAVORATO NELLO STABILIMENTO BARILLA, HA CRESCIUTO FIGLI E NIPOTI. LA VICINANZA DELLA SUA CASA CON IL POSTO DI LAVORO LE HA PERMESSO DI AFFRONTARE ANCHE "PERIPEZIE" FAMIGLIARI.

Francesca, suonata la sirena della pausa dal lavoro, si involava fuori dallo stabilimento, uscendo dalla portineria e, trafelata, attraversata di corsa la strada, andava ad acquietare il nipotino cambiandogli il pannolino. I nipoti sono cresciuti e, uno di loro, ha dedicato la tesi di laurea alla storia dello Stabilimento Bakery di Rubbiano, ed in seguito il suo impegno è stato premiato con l'assunzione in Barilla come ingegnere. A distanza di tanti anni, Francesca conserva ancora un ricordo indelebile del Signor Pietro. «Tutte le sere - confida Francesca - recito preghiere che dedico a Pietro Barilla, in segno di riconoscenza per tutto ciò che ha fatto per la mia famiglia». **Oggi Francesca ha 89 anni ben portati e con orgoglio risponde a quanti le chiedono: «Dove abita?», «Di fronte alla Barilla, e le assicuro che si tratta di un ottimo vicinato».**

Colleghi dello stabilimento: si riconoscono Francesca Conti, Carla Vispi, Gemma Pattini, Cristina Gherardi, Rita Occhi e Mirella Sabini ed in basso Ubaldo Malpeli e Livio Giordani - anni '70

Enzo Rolli

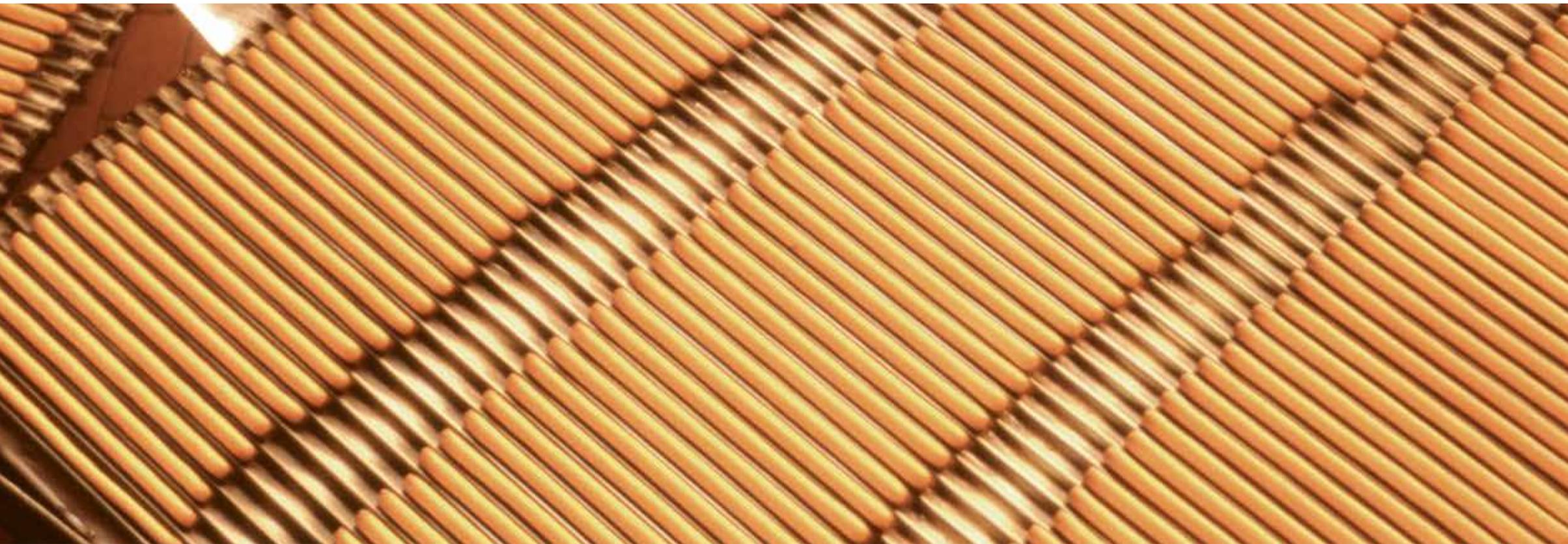
IL CAPOTURNO DEGLI ALBORI

«I ricordi più veri? Sono legati al Signor Pietro e alle persone di Rubbiano, gente semplice quest'ultima, che all'inizio sapeva ben poco di tecnologia e di impianti. La loro laboriosità, lo spirito di sacrificio e la tenacia hanno permesso di trasformare lo Stabilimento Barilla di Rubbiano da un progetto pionieristico a una eccellenza e un modello esportabile ad altre realtà italiane».

Il camioncino per la consegna dei "nuovi" Migrì - 1965

Enzo Rolli era entrato nello Stabilimento Barilla di Parma il primo febbraio 1965 ed inserito nel "mitico" turno B, insieme a quelle che sarebbero diventate come lui figure fondamentali per lo stabilimento di Rubbiano: da Renzo Oddi, a Eugenio Calderini ed Enrico Consigli, e poi Angelo Ganazzoli e la Famiglia Malpeli, quest'ultima incaricata della custodia dello stabilimento di Via Ruggero a Parma. «Trasferiti a Rubbiano, dove c'era qualche casa, un borgo antico, due osterie e tutt'attorno campi che si estendevano sino ai piedi delle colline, avevamo iniziato la sperimentazione con l'uso di vecchi forni concessi dalla ditta Pandea. Per preparare i prodotti da forno utilizzavamo i migliori ingredienti, la migliore farina e il miglior olio». Fu in quella prima fase che nacquero i grissini Migrì, un prodotto tipicamente sperimentale per quei tempi. «L'ambiente di lavoro assomigliava ad un laboratorio e sui sacchi di farina, accatastati nello stabilimento, si arrampicavano Guido, Paolo e Luca Barilla, quando accompagnavano il Signor Pietro a Rubbiano». All'esterno, chi con il motorino, chi in bicicletta o con la Vespa, le persone passavano per seguire la costruzione dello stabilimento, con il miraggio di poterci lavorare un giorno non troppo lontano. «Quelle stesse persone, e tanti altri, una volta assunti, davano tutto: fatica, impegno e sudore. Nei primi tempi, quelli pionieristici, si sfornavano i filoni a mano, li si afferravano e poi li si posizionava sugli appositi carrelli. Si lavorava manualmente anche alle confezioni, alla distribuzione e alla messa in stampo. Era una specie di "Armata Brancaleone" che poco alla volta si andava trasformando in una famiglia». Il Capoturno di allora, oltre ad assolvere un compito tecnico e organizzativo, incarnava la figura del "padre", del consigliere, del confidente, per gestire situazioni complesse, problematiche e anche le sofferenze individuali. «Nonostante i problemi, e tante volte dopo aver superato il disagio del viaggio, questa gente dava il meglio di sé, in modo semplice e genuino. La principale soddisfazione per i dipendenti era quella di portare a casa uno stipendio, guadagnato in modo onesto. Tutti, a cominciare dal Signor Pietro, hanno creduto fermamente nel progetto di Rubbiano. All'epoca non c'era la selezione del personale, si faceva leva sull'esperienza della "prima occhiata", sull'intuito e sulla sensibilità, per scegliere le persone più adatte ai vari ruoli della fabbrica. Si assumeva gente della zona, ma anche quella che proveniva dalle colline e dalle montagne, sui versanti di Corniglio, Borgotaro e Bedonia.

MOLTI DI LORO ARRIVAVANO CON L'ESPERIENZA DI CALZOLAIO O SARTO, C'ERA CHI AVEVA LAVORATO NELLE CERAMICHE, CHI IN POLVERIERA O NEI CAMPI. GRAN PARTE GIOVANI, E QUALCUNO ANCHE DI UNA CERTA ETÀ, MA TUTTI DOTATI DI UNA FERREA VOLONTÀ E SORRETTI DA SOLIDI PRINCIPI MORALI.

I Direttori di Stabilimento fecero moltissimo per l'azienda e per gestire le situazioni umane prima ancora che tecniche, come Renzo Oddi, Romano

Grissini Friabili all'uscita forno - 1995

Lanfranchi, Giorgio Caselli, Stefano Righi ed Enrico Consigli. Grazie all'occupazione nell'azienda Barilla, negli anni della ripresa economica italiana, è stata data ai dipendenti la possibilità di poter contare su di una sicurezza economica che consentiva loro di coltivare i campi, sistemare la casa o acquistare un appartamento. Pur di raggiungere il posto di lavoro, le persone erano pronte a superare i disagi più pesanti. È il caso di Francesco Pambianchi, che dopo l'alluvione del Taro del novembre 1982, che distrusse il ponte di Ramiola, attraversò il fiume tumultuoso, da Fornovo a Rubbiano, stando in equilibrio su vecchi trampoli. Oppure c'era chi raggiungeva lo stabilimento in sella ad un motorino e che, nelle giornate con la nebbia che "si tagliava a fette", seguiva la linea di mezzeria della strada per non perdersi. Un bel giorno fra le brume, l'idea di rimanere in equilibrio sulla linea bianca la ebbero in due, che però percorrevano la strada in senso opposto, con un esito scontato. Gente come questa, quando avevi bisogno, si faceva in quattro e si adattava a lavorare insieme a chi era in difficoltà. Il Signor Pietro aveva capito benissimo che con persone di quello stampo poteva portare avanti un progetto importante, come era appunto quello di Rubbiano. **Anche per me - ribadisce Enzo Rolli - quei dipendenti non sono stati solo collaboratori, ma veri amici. Nella loro vita non hanno ricevuto medaglie o assaporato gli onori della cronaca, ma possono essere fieri di loro stessi e camminare a testa alta».**

Enrico Consigli

UNA CARRIERA "COSTRUITA" A RUBBIANO

«Quando decisi di trasferirmi da Parma a Rubbiano, per una clausola del contratto, avrei dovuto risiedere vicino al posto di lavoro, e scelsi Fornovo Taro. A quell'epoca, per acquistare una casa, la Barilla metteva a disposizione un contributo di 3 milioni di lire, da restituire senza interessi. Il lotto di terreno che acquistai a Fornovo, sparì però inghiottito da una frana. Fu quello il primo approccio con il territorio e l'ambiente circostante Rubbiano».

Enrico Consigli, dopo una breve esperienza maturata nello stabilimento di Parma, con l'assunzione del nuovo incarico a Rubbiano, si appresta ad imboccare la strada di una lunga carriera, ricca di soddisfazioni, ma disseminata di ostacoli.
Enrico entra in Barilla giovanissimo, ha solo 16 anni, ma è brillante, tenace e con la voglia di fare. Sotto la guida di Enzo Rolli, Enrico è impiegato nella linea automatica che produce pasta, quella che viene distribuita nelle mense scolastiche. Le condizioni ambientali sono difficili: si lavora con temperature che sfiorano i 35 gradi e con un alto tasso di umidità. Enrico si forma a Parma nel reparto di produzione dei grissini, preparati all'epoca nello stabilimento Pandea, nel quartiere Prati Bocchi. «Ci si arrangiava come si poteva in attesa di avere in dotazione un nuovo forno, acquistato nel 1963. L'anno successivo, nel 1964, l'azienda, per risolvere il problema, si rivolse ad una prestigiosa ditta europea che disponeva di un moderno ed efficiente forno, considerato uno fra i migliori sul mercato italiano, e non solo. L'acquisto si rivelò determinante per l'azienda». Trascorrono altri due anni ed Enrico Consigli ricopre la mansione di manutentore delle apparecchiature meccaniche, come tecnologo applicato. «Nonostante gli impianti all'avanguardia, si lavorava ancora a mano e i problemi da superare erano notevoli, sia dal punto di vista tecnico che meccanico. Dopo le esperienze iniziali, nel 1967-68, si avvierà la produzione della pizza e poi quella delle fette biscottate. I pezzi di ricambio delle macchine però erano costosi e ciò contribuiva a creare nuovi ostacoli per la produzione. Superato un certo importo, per prelevare i pezzi di ricambio dal magazzino, occorreva addirittura l'avvallo di Gianni Barilla». Anche sul versante organizzativo le cose stavano cambiando. Nel 1966 venne istituito il "rapportino" che si rivelerà uno strumento indispensabile per monitorare la produttività, la quantità degli scarti e i resi. Al giorno d'oggi potrebbe sembrare una cosa ovvia, ma all'epoca, quella semplice procedura di annotare i dati, segnava una svolta epocale, sfociata negli anni seguenti nell'adozione del budget. La produzione in azienda proseguì in modo esponenziale, di pari passo con l'innovazione tecnologica. Nel 1972 si avvia una seconda linea per le fette biscottate, mentre all'inizio degli anni '80 entra in funzione la linea fette dello Stabilimento di Caserta. Nella città campana, la comunicazione non ottimale fra il settore della ricerca e quello della produzione creava inefficienze nell'utilizzo dei materiali. Enrico Consigli, forte

Enrico Consigli (al centro) accompagna alcuni visitatori insieme a Giovanni Ballerini (primo da sinistra) e Renzo Oddi (secondo da sinistra) già Direttori dello Stabilimento, durante l'evento per i 40 anni di Rubbiano Bakery - 2005

dell'esperienza innovativa di Rubbiano, viene inviato a Caserta con l'incarico di ottimizzare la produzione e ridurre gli scarti: un traguardo raggiunto dopo soli due anni. Parallelamente, a Rubbiano, la macchina impastatrice delle fette, prevedeva il lavoro manuale per la movimentazione delle vasche di impasto. La direzione sollecitava rapide soluzioni per migliorare tali condizioni di lavoro. Il Signor Pietro, con lungimiranza, si fece carico di prendere l'iniziativa e decise di fare arrivare a Rubbiano, dalla ditta tedesca Werner, una macchina in prova per testare la funzionalità di una moderna impastatrice a ciclo continuo (Kompetua), una tecnologia già in uso negli States per la produzione di gomma per gli pneumatici. Anche questa scelta si rivelerà una importante conquista per l'azienda. Si arriva così al 1988 con l'entrata in funzione della terza linea Fette di Rubbiano, e l'anno dopo Enrico Consigli assume la direzione dello stabilimento, un incarico che manterrà per otto anni, sino alla pensione raggiunta nel 1997.

«HO FATTO TUTTO QUELLO CHE HO POTUTO, COME SE L'AZIENDA FOSSE LA MIA. HO AVUTO LA FORTUNA DI TROVARE UN AMBIENTE BELLO E GENTE MERAVIGLIOSA. VORREI RINGRAZIARLI TUTTI PER LA COLLABORAZIONE CHE HANNO PRESTATO IN TUTTI QUEGLI ANNI, SOLLECITANDOMI A TIRARE FUORI TUTTO QUELLO CHE SI POTEVA DA ME STESSO».

«Negli ultimi anni della mia carriera lavorativa sono stato affiancato da tre giovani ingegneri, ai quali ho trasmesso tutte le mie conoscenze e l'esperienza maturata in tanti anni di lavoro, invitandoli all'umiltà, a sporcarsi le mani quando è necessario per dare l'esempio agli altri, ad affrontare i problemi tecnici con serietà e promuovere l'integrazione per creare un team solido e affiatato».

Da sinistra Barbara Cavalieri, Antonio Magnani e Andrea Agnessini, rispettivamente attuali Responsabile Qualità e Tecnologia, Capoturno e Tecnologo dello stabilimento - 2015

Giacomo Accorsi

IL MAESTRO DEL LAVORO CON LA PASSIONE PER LE STATISTICHE

Giacomo Accorsi, assunto nel 1969, è una finestra aperta sulla storia dello Stabilimento di Rubbiano. Da Parma, erano nate le premesse per sperimentare e iniziare la nuova produzione di grissini, utilizzando le nuove tecnologie per la preparazione dei prodotti da forno.

Giacomo Accorsi nel suo ufficio - 1999

All'età di vent'anni, Giacomo si era trasferito nello Stabilimento di Rubbiano, dove conobbe i "pionieri" delle produzioni della fabbrica come Rosolo Bernini, Giuseppe Massari, Guido Pagliari, Gemma Pattini, Enrico Consigli (Responsabile della Manutenzione, della Produzione e poi Direttore di Stabilimento), Enzo Rolli (Capoturno, e Responsabile del Magazzino), Maria Pesci (prima Operaia a Parma e poi Impiegata a Rubbiano), Luigi Fornari (Operaio, Carrellista e Responsabile del Magazzino), Silvio Araldi (Carrellista e poi Caposquadra del Magazzino) e Eugenio Calderini (storico Capoturno). Giacomo Accorsi ha lavorato in azienda per 37 anni: inizialmente a Parma e poi dal 1969-70, fino al giugno 2006 a Rubbiano, ricoprendo per 16 anni il ruolo di Capoturno e per 20 anni quello di Responsabile di Produzione. Durante questa lunga e gratificante carriera ha partecipato a innumerevoli colloqui e alle selezioni per le assunzioni dei dipendenti. Lo Stabilimento Bakery di Rubbiano, è stato anche una palestra per preparare nuovi dirigenti, e ha garantito e garantisce il lavoro a tante persone.
È un luogo dove l'esperienza umana è sempre stata al centro della filosofia aziendale: «Per fare dei prodotti buoni ci vogliono gli ingredienti, ma soprattutto occorrono la passione e il calore umano per realizzarli. Durante le fasi di trasformazione dello stabilimento non abbiamo mai avuto problemi con i dipendenti e neppure con i sindacalisti, con i quali è stato mantenuto nel tempo un dialogo costruttivo che ha permesso di ottenere importanti conquiste nell'azienda».

LA RICETTA ERA SEMPLICE, AVEVAMO INDIVIDUATO DELLE PERSONE GIUSTE E RESPONSABILI, CHE BEN PRESTO AVREBBERO TROVATO UN NUOVO EQUILIBRIO SUL POSTO DI LAVORO. LA COLLABORAZIONE E LA DEDIZIONE DEI DIPENDENTI NEI CONFRONTI DELL'AZIENDA RAPPRESENTAVA UN PUNTO DI FORZA E UN VALORE AGGIUNTO PER LO STABILIMENTO.

«Perché avevano capito che si trattava di un momento delicato in cui stava cambiando la produzione, e l'azienda era ormai matura per fare un nuovo salto di qualità». Sul finire degli anni '60 e i primi anni '70, pone l'accento Giacomo Accorsi, «Ci si affidava alla manodopera di persone volonterose con il senso del lavoro e della famiglia. Poi, nel biennio 1987-88, per seguire il ritmo e il flusso del progresso, è stata necessaria una nuova trasformazione tecnologica degli impianti che ha richiesto l'assunzione di tecnici diplomati». L'elemento di continuità trasversale della storia dello Stabilimento di Rubbiano è costituito dalla centralità delle persone, e gli esempi di dedizione al lavoro e di senso del dovere sono numerosi. «Ricordo un 30 dicembre, con le persone che si preparavano a festeggiare San Silvestro.
Lo stabilimento era rimasto sprovvisto di grissini, che si dovevano consegnare l'indomani. Per fronteggiare l'emergenza servivano immediatamente otto persone sulla linea. Bastarono dieci telefonate, con una richiesta telegrafica di disponibilità, e otto dipendenti accettarono di buon grado di risolvere l'inconveniente. Le chiamate più lunghe furono quelle con due turnisti, profondamente dispiaciuti perché

Pierina Giovanelli in confezione linea fette 4 - 2015

non potevano recarsi in stabilimento.
Il giorno successivo, il 31 dicembre,
in poche ore furono prodotti 40 quintali di grissini».
La presenza di persone che abitavano vicino allo stabilimento rappresentava un enorme vantaggio per affrontare i casi di emergenza. «Anche durante l'estate potevamo contare sulla grande collaborazione dei dipendenti che permetteva di gestire i giorni di ferie senza difficoltà». Un giorno, prosegue Giacomo Accorsi: «Incrociai un ragazzo che era appena smontato dal turno di notte, si rivolse a me e disse - non ho dormito perché ieri sono andato male durante il mio turno - risposi - non preoccuparti, il lavoro va benissimo -. Avevamo azzeccato la persona giusta e, infatti, i risultati non tardarono ad arrivare». Nello stabilimento, ribadisce Giacomo: «Abbiamo sempre lavorato tutti insieme, in sinergia, per perseguire l'obiettivo indicato dall'azienda, e cioè quello di lavorare per la qualità: un requisito apprezzato ovunque».
Giacomo Accorsi è stato anche un attento osservatore di quanto accadeva nello stabilimento, realizzando nel corso degli anni, singolari calcoli e statistiche.

«ROSOLO BERNINI, IN 27 ANNI DA IMPASTATORE, HA PRODOTTO 121.824 CHILOMETRI DI GRISSINI; 19 FAMIGLIE HANNO VISTO AVVICENDARSI PADRI E FIGLI IN AZIENDA, IN PARTICOLARE LA FAMIGLIA LEPORATI DOVE SI SONO ALTERNATE TRE GENERAZIONI. CI SONO STATE 22 COPPIE DI FRATELLI E SORELLE E 14 MATRIMONI FRA I DIPENDENTI».

Nel 2001, Giacomo Accorsi, per la lunga e brillante carriera, e per i valori morali espressi nella sua vita professionale, è stato insignito dell'onorificenza di Maestro del Lavoro, attribuito dal Ministero del Lavoro. Le motivazioni presentate da Barilla a supporto della sua candidatura sono state le seguenti:

Durante i 30 anni trascorsi a Rubbiano, il Signor Accorsi ha prestato un prezioso contributo professionale ricoprendo con successo i diversi ruoli che di volta in volta si evidenziavano come necessari per l'azienda ed il buon andamento dello stabilimento (Capo Turno, Responsabile della Manutenzione, riferimento tecnologico per lo Sviluppo Prodotti e, infine, Responsabile di Produzione), divenendo il collaboratore indispensabile per i Direttori di Stabilimento succedutisi nel tempo. È stato un indiscusso protagonista di tutti i passaggi evolutivi che hanno portato lo Stabilimento di Rubbiano all'attuale successo, conseguendo risultati considerati "eccellenti" nel panorama industriale internazionale per efficienza e qualità. Giacomo Accorsi è stato attivo apportatore di idee che hanno permesso la realizzazione dei prodotti industriali in 30 anni nello stabilimento e lanciati sul mercato. Per la sua grande disponibilità ed iniziativa personale si è sempre

dimostrato protagonista attento e determinato nelle iniziative organizzative che l'azienda ha manifestato come decisive per adeguarsi ai cambiamenti della società e del mercato.
Il presidio da lui effettuato sui temi della Sicurezza sul Lavoro ha portato lo Stabilimento di Rubbiano ad essere indicato come esempio da seguire in tutto il Gruppo. Altrettanto apprezzabili sono la sua determinazione, la sua energia ed il suo senso di responsabilità nella gestione dei progetti di sviluppo rivolti a nuovi modelli organizzativi.
Encomiabile è sempre stata la sua proattività in Azienda su tutti i temi che impattano direttamente sugli aspetti individuali del personale (assistenza sociale, assistenza medica e pronto soccorso, sicurezza, donazione del sangue, beneficenza, antincendio, cultura e sport).
Ha sempre riposto la massima attenzione verso i propri colleghi di lavoro trasferendo con naturalezza le proprie conoscenze per favorirne la crescita professionale, ponendosi in discussione e, cercando il confronto con gli altri, ha favorito un clima di collaborazione e partecipazione in Stabilimento.
Dopo quanto sopra esposto , questa Società è convinta che la candidatura del Signor Accorsi presenti tutti gli elementi di merito previsti dalla Legge 5.2.1992, n.143 (G.U. n. 43 del 21.2.1992), vale dire la perizia, la laboriosità e la buona condotta morale richieste per il conferimento della "Stella al Merito del Lavoro".

Luca Sozzi e Mariangela Esposito (attuale Responsabile di Produzione dello stabilimento) all'uscita del forno di tostatura linea fette 4 - 2015

Angela Mendi

LA SIGNORA CHE ORGANIZZAVA LE CERIMONIE

Un album rilegato a mano con fogli di carta riciclati e ingialliti dal tempo. Gli ultimi trentacinque anni di storia dello Stabilimento Barilla di Rubbiano sono scanditi da ritagli di rotocalchi, quotidiani e inserti pubblicitari dell'epoca.

Angela Mendi (in primo piano) alla messa in stampo con Maria Gallosi - 1977

Sullo sfondo delle immagini, sopra gli oggetti e gli abiti spicca il logo Barilla. I protagonisti delle pagine d'album non sono quelli incontrati in fabbrica, sono invece attori celebri, dive da copertina, icone del mondo della pubblicità. Ognuno di loro ha un rimando con il Capoturno, la compagna di lavoro, i colleghi, i momenti vissuti nel quotidiano e quelli speciali: i pensionamenti, gli anniversari, le gite e le atmosfere distese dentro e fuori dallo stabilimento. E poi, scatole piene zeppe di foto che fermano il tempo della vita lavorativa a Rubbiano. Basterebbero questi pochi dettagli per cogliere l'entusiasmo, l'orgoglio e la gioia del proprio lavoro. Angela Mendi, ora in pensione, era entrata nello Stabilimento Barilla di Rubbiano quando non era ancora maggiorenne. Erano gli anni '60, quelli della ripresa economica italiana, della "Beat generation", della minigonna, della bomba all'idrogeno, quelli animati dalle speranze di un futuro migliore.

Ma era anche il periodo delle imprecisioni lessicali dei colleghi, visto che l'alfabetizzazione del paese tramite la televisione era solo agli inizi, e comparivano scritte sui muri dei bagni, a biro o a matita come "È morto il forno" e, sotto contrappuntava scherzosamente la risposta impietosa: "Il funerale ci sarà domani". L'arrivo di Angela nello Stabilimento Barilla di Rubbiano ha coinciso con l'avvio della linea di produzione delle fette biscottate. Nel 1969, Angela aveva solo 17 anni e, di quel giorno, quello dell'assunzione, ha gelosamente conservato la lettera. «Non avevo ancora la patente e in quegli anni, per raggiungere il posto di lavoro, si viaggiava in due persone per auto. Era consigliato dall'azienda per evitare, in caso di incidente, di creare contrattempi alla linea di produzione» ma, pur di guidare l'auto, anche con il foglio rosa, si faceva sedere a fianco un'amica che aveva la patente senza però possedere l'auto. Durante l'inverno, quando nevicava, il custode apriva un getto di acqua calda per sciogliere il ghiaccio nel piazzale.

ERANO TEMPI PIONIERISTICI, UN PO' PER TUTTI, CARATTERIZZATI DALLA VOGLIA DI FARE E ANCHE QUANDO I MEZZI ERANO POCHI, L'INGEGNO FACEVA IL RESTO. UN PERIODO STORICO FORSE IRRIPETIBILE, FATTO DI SACRIFICI MA ANCHE DI CONQUISTE.

Una per tutte, è costituita dal referendum voluto per iniziare i turni alle cinque del mattino, invece che alle sei. Gli operai erano giovani e il turno sarebbe finito alle 21 invece che alle 22. A quel tempo, infatti, il turno di notte non era ancora stato istituito. Si trattava, in fondo, solo di un'ora ma per i giovani costituiva una enorme differenza. Al sabato sera, infatti, conquistato quel traguardo, si poteva uscire e stare in compagnia con i coetanei, arrivare per tempo, quando le balere iniziavano ad animarsi, e si poteva rimanere sino all'ultimo giro di ballo, che arrivava puntuale, appena scoccata la mezzanotte. **Ogni sabato mattina era**

per tutti una giornata speciale. Pietro Barilla, in bicicletta, raggiungeva da Parma lo Stabilimento di Rubbiano. «Il Signor Pietro discorreva con i dipendenti, ascoltava le loro esigenze e i suggerimenti per migliorare le condizioni di lavoro. Era un grand'uomo, dalla profonda umanità e la lungimiranza di un genio del mondo dell'impresa». Il dipendente era al centro dell'azienda, come pure la sua famiglia. L'anzianità di servizio era valorizzata, anche economicamente, e si poteva beneficiare di diversi "privilegi", come, ad esempio, il buono pasto di 120 Lire: un prezzo che è rimasto inalterato anche nell'era dell'Euro. «Indimenticabili le gite, programmate nei minimi dettagli, come quella volta a Vienna, organizzata da Augusto Bertolini. Nella capitale austriaca ci avevano riservato un favoloso hotel a 5 stelle, nel cuore della città, dove, in ogni camera o in ogni suite, era stato messo sul tavolo, un cioccolatino di benvenuto, su specifica richiesta del Signor Pietro. È rimasto memorabile anche un viaggio Oltreoceano, a New York, dove ero alloggiata in una camera al 36° piano, a due passi dalla Quinta Strada». Al tramonto del secolo scorso, il cambio generazionale era ormai alle porte. Le persone e gli amici passano nella memoria di Angela, come in un nastro di celluloide, e il ricordo si ferma su alcuni colleghi, come Alberta con la quale ha condiviso anni di turni di lavoro, e altri, come Filippo Zappettini, che dal grembiule della fabbrica era passato all'abito talare.

«NON HO MAI AVUTO INCARICHI IMPORTANTI, MA NELLA MIA CARRIERA HO CONOSCIUTO PERSONAGGI IMPORTANTI DELLA STORIA CONTEMPORANEA, E IN FABBRICA MI RICORDANO ANCORA OGGI COME LA SIGNORA CHE ORGANIZZAVA LE FESTE NELLO STABILIMENTO BARILLA DI RUBBIANO».

Gita dei Circoli della Qualità a Parigi : da destra Gemma Pattini, Renato Ghirardani, Ermanno Alinovi, Franco Ghirardi - fine degli anni '80

Teresa Papa

L'IMPIEGATA CON LA PASSIONE PER LA BRISCOLA

Dalle emozioni nell'apprendere e dai modi di applicarsi nel mondo del lavoro negli anni del "miracolo economico italiano", alle nuove tecnologie informatiche, veloci e dai ritmi frenetici, e dell'era di Internet. L'esperienza lavorativa di Teresa Papa rappresenta una "cerniera" fra due mondi apparentemente contigui, ma concretamente lontani, quelli degli anni '60 e del nuovo Millennio, nello stile e nella competenza da impiegare negli uffici per seguire l'inesorabile cambiamento nei sistemi e nella cultura organizzativa delle aziende.

Teresa Papa nell'ufficio di Claudio Belli allora Responsabile di Produzione dello Stabilimento - 2011

Teresa, dopo aver conseguito il diploma di Segretaria d'Azienda aveva trovato impiego nello studio di un professionista a Parma. Per una ragazza neodiplomata, il contesto cittadino rappresentava, negli anni della ripresa economica, l'occasione di aprirsi a nuovi e moderni orizzonti professionali e culturali, non fruibili nelle realtà decentrate della provincia. Quell'esperienza, tuttavia, era destinata a subire un repentino cambio di rotta. Le parole pronunciate da una professoressa, che qualche anno prima l'aveva accompagnata durante una visita scolastica allo Stabilimento di Rubbiano sembrarono quasi profetiche: «Per tanti di voi, molto probabilmente, questa azienda rappresenterà il vostro futuro professionale». Quella frase, accantonata per diversi anni nella memoria di Teresa, di tanto in tanto riappariva nei suoi pensieri. Nell'estate del 1969, su insistenze del padre, che collaborava come esterno con lo Stabilimento di Rubbiano, Teresa si decise a presentare la domanda di assunzione in Barilla. La risposta giunse pochi giorni dopo, e il 6 agosto 1969, poco più che diciottenne, Teresa iniziò la sua nuova carriera nel reparto dei grissini dello Stabilimento di Rubbiano. Il cambiamento non fu semplice per Teresa: «I primi giorni furono difficili e faticosi, condivisi con tante ragazze giovani che si alternavano nei due turni diurni». Il disorientamento iniziale fu superato anche grazie all'aiuto e al sostegno di colleghe più esperte che, con pazienza e spirito di collaborazione, hanno insegnato i trucchi del mestiere alle neo-assunte. Fra le tante, ricorda Teresa: «Maria Rossi mi aveva insegnato la mansione sulla linea dei grissini». Un giorno, dopo aver trascorso circa un mese nello stabilimento, spiega Teresa: «Fui convocata in ufficio dal Direttore Stefano Righi che mi comunicò il trasferimento temporaneo in ufficio per sostituire la segretaria in viaggio di nozze, vista la precedente esperienza lavorativa che avevo maturato a Parma». Il Direttore fu chiaro con Teresa: «Non ti fare illusioni, questo lavoro durerà una settimana e poi tornerai in reparto». Trascorsero dieci giorni in ufficio insieme ai più esperti, Vincenzo Mori e Maria Pesci. L'entusiasmo, la dedizione al lavoro e il senso di responsabilità mostrato da Teresa non passarono inosservati ai colleghi e ai superiori. La sua permanenza negli uffici fu prorogata di altri quindici giorni, seguiti da un ulteriore periodo di prova, sino al definitivo cambio di mansione prolungatosi da quel giorno per poco meno di quarantadue anni. Allora, spiega Teresa: «Non c'era il computer e i calcoli si facevano a mano, i ritmi erano diversi da quelli di oggi, ma non per questo meno belli e interessanti». Fra le soddisfazioni di Teresa c'è quella di essersi occupata a Rubbiano di acquisti di materie prime e materiali di confezionamento, un'attività che richiedeva competenze e senso di responsabilità. Gli ordini erano effettuati, spiega Teresa: «Pensando alla qualità e alla sicurezza alimentare», un requisito fondamentale per mantenere una posizione competitiva di successo sui mercati italiani ed esteri.

LA BARILLA DI RUBBIANO, PONE L'ACCENTO TERESA PAPA: «È STATA UNA SECONDA FAMIGLIA, UN LUOGO DOVE SI ANDAVA VOLENTIERI PER L'ATMOSFERA CHE SI RESPIRAVA NELLO STABILIMENTO, FATTA DI OBIETTIVI, SINERGIE E DI AMICIZIE».

Dopo aver tagliato il traguardo della pensione, nel 2011, Teresa Papa mantiene ancora saldi i rapporti con gli amici della fabbrica, uniti anche dalla consuetudine di giocare a “briscola in cinque” durante l’intervallo, una abitudine che dura ancora oggi. «Tuttora ricevo inviti dagli ex colleghi di far loro visita durante la pausa pranzo, per poi giocare a briscola insieme. Una piacevole abitudine che rappresenta da tempo un momento di aggregazione quotidiano, a cui di tanto in tanto fa seguito qualche cena in compagnia al di fuori dell’ambiente di lavoro».

Colleghe dello stabilimento: si riconoscono Anna Maria Bonzani, Carla Vispi, Irene Aidi e Francesca Conti - anni ’70

Dall’alto Giuseppe Levanti e Giovanni Longinotti ai caricatori dei grissini Friabili - 1995

Graziano Bonzilli e Franca Chignoli

INSIEME IN FABBRICA E NELLA VITA

Uniti negli affetti e nel lavoro. Come condividere le gioie della vita privata con quelle dell'ambiente di lavoro? Mantenendo il giusto equilibrio a casa e nello stabilimento. Un affiatamento che non è mai sfiorito nel tempo, anche dopo aver raggiunto il traguardo della pensione.

La storia d'amore di Graziano Bonzilli e Franca Chignoli inizia all'interno dello Stabilimento Barilla di Rubbiano. Era il 1971. Tutto accadde in una giornata di lavoro, quando si ruppe la messa in stampo nella linea di produzione. A causa di quell'imprevisto Franca venne trasferita dove si confezionava la pizza, farcita da vongole e funghi, a pochi passi dal reparto dove era impiegato Graziano. Alla prima occasione, che si presentò ad un concerto di Fausto Leali, Graziano le chiese di ballare, ma la sorte, quella volta, decise diversamente. Una seconda occasione si ripresentò su di una spiaggia della Versilia. Erano insieme ad amici, in due compagnie diverse. Al ritorno dalla spiaggia, Graziano si decise a fare il primo passo: «Cosa fai domenica? », le chiese, «Vai a ballare al Sayonara a Fornovo? ». «Si», rispose Franca, e pochi giorni dopo si ritrovarono in discoteca. Da quel pomeriggio in discoteca nacque la loro storia d'amore e da lì al matrimonio il passo fu breve. Il giorno del matrimonio la direzione della Barilla regalò a Graziano e a Franca un vassoio d'argento, una prassi che è tuttora in uso. La meta scelta per il loro viaggio di nozze fu Roma, raggiunta a bordo di una Fiat 500, con in tasca una lettera del parroco, che dichiarava che Graziano e Franca erano sposati. La coppia trascorse la luna di miele in un prestigioso hotel in via Teulada, frequentato da personaggi dello spettacolo, da sportivi e giornalisti del calibro di Gianni Minà. Dopo la visita alla "Città eterna" fu la volta di Pompei e di Sorrento. Al ritorno, la vita ha fatto il suo corso sino all'arrivo del figlio. Grazie all'elasticità e alla disponibilità mostrata dall'Azienda Barilla, proseguono Graziano e Franca:

«SIAMO RIUSCITI, NEL LIMITE DEL POSSIBILE, AD AVERE TURNI DIVISI PER CRESCERE IL NOSTRO PRIMOGENITO. POI, CON LA POSSIBILITÀ DI DIVIDERCI I TURNI, ABBIAMO CONCILIATO SENZA DIFFICOLTÀ IL LAVORO CON LA VITA PRIVATA, OLTRE A SEGUIRE NOSTRO FIGLIO A SCUOLA E NEL PROCESSO EDUCATIVO».

Graziano Bonzilli e Franca Chignoli il giorno del loro matrimonio - 19 maggio 1974

Il progetto di vita di Graziano e Franca è stato realizzato anche grazie all'opportunità di poter contare sulla sicurezza economica e la garanzia di un impiego fisso. Poi, «Con qualche sacrificio, abbiamo costruito la nostra casa, beneficiando anche di un prestito concesso dalla Barilla». Fra gli innumerevoli ricordi, emerge su tutti la figura di Pietro Barilla. Un giorno, spiega Graziano: «Mentre mi trovavo in magazzino e stavo sistemando i bancali con sopra le fette biscottate, sentii dei passi alle mie spalle». Si avvicinò il Signor Pietro che con fare gentile, educato e signorile, chiese: «Posso prendere un pacchetto?». Quel modo di fare semplice e spontaneo, ma allo stesso tempo rispettoso dei rispettivi ruoli, mi colpì profondamente».
I coniugi Bonzilli hanno trascorso insieme, nello Stabilimento di Rubbiano, oltre trent'anni. Franca è entrata nello Stabilimento Barilla nel 1969, quando la linea delle fette biscottate era ancora in fase di avvio. Dopo l'esperienza sulla linea di produzione è stata la volta della messa in stampo dei filoni e,

trascorsi sette anni, Franca venne trasferita, al carico delle fette biscottate. Per Graziano, invece, l'esperienza lavorativa iniziò nel mese di settembre del 1971. La sua prima mansione fu quella di raccogliere i grissini, seguita dal trasferimento in magazzino nel turno del pomeriggio. «Il nuovo lavoro mi era piaciuto fin da subito, e non faticavo ad impegnarmi al massimo delle mie possibilità in quella nuova mansione. Per una coincidenza fui notato dal Direttore Giorgio Caselli mentre usavo il carrello e per l'abilità mostrata, mi trasferì nel magazzino al carico merci, insieme all'amico Zanetti. Di lui e degli altri colleghi del magazzino conservo un bellissimo ricordo. Mi si presentò anche l'occasione di essere trasferito in portineria, quel ruolo mi piaceva, accettai e vi rimasi sino alla pensione». Negli ultimi anni, a cavallo del 2000, conclude Graziano: «Insieme agli amici Giovanni Calzetti e Domenico Reviati del Moto Club Barilla, ho vestito i panni di Babbo Natale per portare, nel periodo prenatalizio, i regali della Barilla ai bambini nelle scuole della zona. Ricordo la prima volta a Varano Melegari e la felicità che si leggeva negli occhi dei bambini: fu una esperienza bellissima e indimenticabile».

Graziano Bonzilli nei panni di Babbo Natale con al fianco Mario Solinas già Direttore dello Stabilimento - 2007

Giacomo Tambini

IL CUORE DELL'AFRICA E DELLA SOLIDARIETÀ PULSA ANCHE A RUBBIANO

Ha voluto vedere in prima persona cosa accade nel cuore dell'Africa, trascorrere ore e ore con chi lotta contro la disuguaglianza sociale e la violenza sui bambini. Giacomo Tambini, ventiseienne, assunto nel 2009, prima con contratto di apprendistato e poi, a tempo indeterminato, ha visto sbocciare il fiore della solidarietà quando è entrato nello Stabilimento di Rubbiano.

Una esperienza forte che ha fatto cambiare in Giacomo la priorità dei propri valori e apprezzare il mondo in cui vive quotidianamente: quello della famiglia, del lavoro, delle amicizie ed il rispetto dell'ambiente. «Nel 2011 sono stato selezionato fra i dipendenti assunti da poco negli stabilimenti italiani per una trasferta in Africa. Non c'è stato molto tempo per pensarci su e la decisione è arrivata di getto. La proposta giunse nel pomeriggio e, prima di sera, avevo già accettato di andare in Ghana per testimoniare di persona come sono impiegati i soldi della Barilla in quel Paese, per certi versi ancora arretrato e dove i diritti alla persona sono ancora un miraggio. Avevo poco più di vent'anni ed essere selezionato come "grande occhio per i miei colleghi" e misurare il barometro della solidarietà, mi rendeva orgoglioso. Avevo un po' di apprensione perché temevo di mettermi in pericolo. La rete organizzativa della spedizione mi ha però rassicurato sulla protezione che era riservata agli osservatori esterni». Quattro giorni in una terra spesso ingannata da chi promette aiuti e, senza scrupoli, dirotta i finanziamenti altrove. Non è stato così per il progetto "Touch a Life", supportato da Barilla, concreto e misurabile, dove le energie sono concentrate in un grande lago, in una zona interna, dove la povertà è dilagante.

Giacomo Tambini in Ghana insieme ai bambini di "Touch a Life" - 2011

«Spesso i bambini delle famiglie indigenti vengono venduti ai pescatori della zona. I giovani, indifesi e privi di ogni forma di tutela e diritto sociale, vengono sfruttati da persone senza scrupoli. I piccoli salgono sulle barche di buon'ora e devono obbedire ciecamente ai loro padroni. Ai bambini sono richiesti ritmi non proporzionati alla loro età e, quando mostrano stanchezza o segni di naturale cedimento, vengono prima picchiati e poi, una volta a riva, torturati.
Per altri, meno fortunati, non c'è neppure un viaggio di ritorno, perché vengono buttati nel lago e lasciati affogare sotto gli occhi indifferenti dei loro padroni».
Per contrastare quel fenomeno si sono messe in moto organizzazioni e aziende come Barilla. Per fronteggiare quel genere di atrocità, non rimane, per i volontari, che cercare di sottrarre le giovani vite a quel mercato di essere umani. Le operazioni sono pericolose, ribadisce Giacomo: «Ho potuto toccare con mano l'impegno e il significato del rischio cui si sottopongono quegli eroi del quotidiano». Una volta sottratti alle grinfie degli aguzzini, i bambini vengono trasferiti in un collegio, una specie di orfanotrofio, per essere curati e rieducati, prima di essere reinseriti nella società. L'età dei bambini e dei ragazzi varia dai 5 ai 15 anni e sono seguiti ed educati sino al raggiungimento della maggiore età per dare loro un futuro. Gli operatori perseguono un unico obiettivo, ossia salvare il maggior numero di vite. I fondi inviati al Centro da Barilla servono per mantenere e migliorare il progetto umanitario. Recentemente, con i fondi, è stato acquistato un pulmino per trasportarli a scuola. «Eravamo arrivati la sera, a ora tarda. Dopo un breve sonno, la mattina, di buon'ora siamo andati a fare un giro in città per vedere le condizioni di vita, e i bimbi di 6-8 anni lavorare senza sosta. Il giorno dopo abbiamo visitato l'orfanotrofio.

I BAMBINI SI SONO PRECIPITATI SU DI NOI E CI HANNO ABBRACCIATI A LUNGO. NON CI ASPETTAVAMO UNA SIMILE ACCOGLIENZA.

Il quadro ricevuto in dono: si nota che i ragazzi stanno cucinando Spaghetti Barilla - 2011

Siamo stati con loro tutto il giorno per seguire le attività all'interno della struttura e poi per disputare una partita a pallone vestendo le rispettive divise. Non conosciamo quel mondo e diamo per scontate tante cose. Tutte le persone del posto, squisite e accoglienti, ci hanno fatto una bella impressione e suscitato ammirazione per chi rischia grosso per salvare i bambini da quelle realtà.

ABBIAMO INCONTRATO E PARLATO CON TANTI PICCOLI: UNO DI LORO HA PERSO UN OCCHIO PER UNA PAGAIATA RICEVUTA DA UN PESCATORE, MENTRE ALTRI AVEVANO FRATTURE A GAMBE E BRACCIA. NONOSTANTE QUEI DRAMMI, I BAMBINI SORRIDONO SEMPRE,MOSTRANDO UNA APPARENTE SERENITÀ.

Un bimbo mi si era attaccato a una gamba e non mi ha mai lasciato durante la visita. Un viaggio, quello in Ghana, che mi ha aperto gli occhi su cose che non conoscevo, e fatto scoprire un mondo con usi e costumi che non possiamo immaginare. Abbiamo portato due valigie colme di biscotti e ogni sorta di golosità da offrire ai bambini, mentre due ragazze hanno cucinato la pasta Barilla, prima nell'orfanotrofio e poi all'aria aperta, nella savana. Per contraccambiare la nostra visita, i responsabili della struttura ci hanno donato un quadro che conserviamo gelosamente.
Fa sempre piacere raccontare questa esperienza perché suscita nelle persone interesse e curiosità, ma anche indignazione, ed è giusto porre a conoscenza di tutti quella lontana e drammatica realtà. Oggi, mi piacerebbe vedere come sono cresciuti i bambini in questi anni. Il mal d'Africa non ha risparmiato neppure me e in Ghana ci tornerei di corsa!».

Maurizio Lacchetti

UNA MANO SENSIBILE PIÙ PRECISA DI UN TERMOMETRO

In ogni uomo ci sono pregi e virtù, e quella di Maurizio Lacchetti è a dir poco singolare. Ancora oggi, a distanza di anni, a Maurizio basta posare la mano su un impasto per indovinare con esattezza la sua temperatura. Una qualità che ha sfruttato a lungo quando lavorava nello Stabilimento di Rubbiano.

Nastri di trasporto palle di impasto. Sullo sfondo si nota un "giovane" Massimo Magri - 2002

Usualmente, nelle fasi di preparazione, l'impasto raggiungeva circa 30 gradi e, talvolta, a causa dell'elevata temperatura, il termometro si danneggiava o, addirittura, si rompeva. Per la catena di produzione degli anni '60 questo inconveniente determinava disagi e perdite di tempo. In quelle sgradevoli circostanze, dove si creavano disguidi nella miscelazione degli impasti, Maurizio si metteva alla prova dimostrando ai colleghi la sua abilità. Un giorno, ricorda Maurizio: «Arrivò il Direttore che, con fare trafelato, mi chiese se la temperatura dell'impasto rientrava nei valori standard. Appoggiai la mano destra sull'impasto, attesi un attimo,

e risposi che aveva una temperatura di 27 gradi. Il Direttore ebbe una reazione improvvisa e mi chiese con aria scettica: «Misuri forse l'impasto con la mano?». A quel punto, senza proferire parola, si fece passare il termometro da un addetto, lo spinse nell'impasto e, con sua grande sorpresa, vide che indicava esattamente la temperatura di 27 gradi centigradi, proprio quella che avevo indicato. Il Direttore non aggiunse altro e rientrò nel suo ufficio sbuffando». La stessa scena si ripeteva anche con i colleghi di lavoro, pressappoco con le stesse modalità. Maurizio appoggiava la mano sull'impasto, agitava le ciglia per qualche attimo, muoveva la bocca come se stesse masticando una cicca e guardava il muro, come se la risposta dovesse arrivare da là. Poi, con calma dichiarava la temperatura dell'impasto che puntualmente si rivelava esatta.
Maurizio Lacchetti disponeva di un'altra qualità: quella di indovinare, a occhio, gli ingredienti degli impasti. «**Mi basavo sull'esperienza e procedevo in modo quasi automatico: valutavo le quantità degli ingredienti, osservavo la consistenza e il colore degli impasti e procedevo con la lavorazione.** Le mie stime, dopo le opportune verifiche, si rivelavano sempre precise». Maurizio Lacchetti, come altri colleghi, può essere annoverato fra i pionieri dello Stabilimento di Rubbiano. Dal 1961 al 1963, prosegue Maurizio: «Ho lavorato in autostrada come ferraiolo con il compito di miscelare il cemento armato. Un giorno, mentre lavoravo su un ponte, persi l'equilibrio e precipitai dall'altezza di undici metri». Dopo essere finito pesantemente a terra e felice di essere ancora vivo, Maurizio, da quel momento in poi, si sentì un miracolato. E così i sei mesi d'ospedale che seguirono non gli pesarono più di tanto. «Dopo essermi ristabilito incontrai un imprenditore che mi parlò della costruzione dello Stabilimento di Rubbiano.
Ero nella stalla a mungere le mucche ed egli mi disse: cerco operai, se vuoi venire con noi fammelo sapere al più presto. D'istinto risposi di sì, a patto però - precisai - di non salire su un dislivello superiore a due metri. Trascorsi alcuni mesi di lavoro nel cantiere

di Rubbiano, la direzione chiese, una volta concluse le opere, se volevo rimanere a lavorare in fabbrica. Iniziai nel 1964, ma solo dal 1969 ottenni un posto fisso. All'inizio, tuttavia, non sapevo di essere assunto. Ricordavo solo una proposta pronunciata a voce dal Direttore. Dopo una breve pausa, trascorsa a casa a lavorare la terra, rientrai nello stabilimento, come se fosse un giorno qualunque. Quando varcai la soglia del cancello dello stabilimento, mi venne incontro il Direttore che, con tono preoccupato, disse: sono venti giorni che sei stato assunto e non ti sei ancora fatto vedere! Iniziai così il mio rapporto di lavoro come impastatore. Una occupazione che ho mantenuto sino al 1995, quando ho raggiunto l'età pensionabile. Sono stati anni duri perché, come altri miei colleghi, alternavo il lavoro in fabbrica con quello dei campi e mi dedicavo anche all'allevamento dei capi di bestiame. Ogni giorno, prima di raggiungere il posto in fabbrica, mi alzavo alle tre e mezza per andare nella stalla per la mungitura insieme a mia moglie. Per oltre venticinque anni, il grosso del lavoro a casa, nella stalla e nei campi, era stato portato avanti da mia moglie, per consentirmi di lavorare nello stabilimento.»

«DOPO IL TURNO GIORNALIERO, LA MIA VITA NON CONOSCEVA SOSTE. L'IMPEGNO CHE METTEVO NEL REPARTO DEGLI IMPASTI LO CONVERTIVO NELL'AMORE PER LA TERRA E L'ATTACCAMENTO A UNA TRADIZIONE FAMIGLIARE CHE NON MI SENTIVO DI ABBANDONARE: QUELLA DEL CONTADINO».

La vita di Maurizio rappresenta un esempio di poliedricità espressa sempre con passione, serietà e tenacia: dall'occupazione in autostrada a maneggiare ferro durante le fasi di costruzione dell'Autocamionale della Cisa, all'impiego nello stabilimento Barilla di Rubbiano come impastatore, dal lavoro nei campi alla dedizione per la famiglia.

Claudio Berlini all'uscita del forno di tostatura della linea fette 3 - 2002

Ugo Mezzadri

UN FORNAIO DALLA FERREA VOLONTÀ

Ugo Mezzadri è un uomo d'altri tempi. Risoluto, volonteroso, energico e con un indiscutibile senso della responsabilità, con se stesso e verso gli altri

Ugo, prima di approdare allo Stabilimento di Rubbiano aveva lavorato nella fornace di Riccò, nei pressi di Fornovo Taro. La sua mansione era quella di fuochista. Chi lavorava in fornace condivideva con i contadini la stagionalità e la dipendenza dal tempo. Improvvisi rovesci e piogge prolungate potevano compromettere le fatiche spese sino a quel momento. Negli anni del dopoguerra la vita era dura e offriva poche alternative.
In quel periodo difficile si doveva affrontare la vita con coraggio e far leva sulla volontà, che erano le qualità indispensabili per sbarcare dalle ondate del quotidiano.

UGO MEZZADRI FA PARTE DI QUELLA GENERAZIONE CHE, A PARTIRE DAGLI ANNI DEL DOPOGUERRA, HA DATO UN IMPULSO DECISIVO AL CAMBIAMENTO SOCIO-ECONOMICO DEL PAESE.

Di quel periodo, dove prevaleva il lavoro manuale e l'ingegno, non è rimasto nulla, se non le vestigia e le torri desolate in mattoni rossi della vecchia fornace di Riccò. Agli inizi degli anni '70, a Ugo si presentò la svolta per un nuovo futuro, per sé e per la sua famiglia. Nel 1973, quando ormai le fornaci avevano imboccato il viale del tramonto, Ugo presentò la domanda di assunzione a Rubbiano, mettendo in evidenza l'esperienza, una provata abilità e, soprattutto, una proverbiale tenacia. Ai dirigenti dello stabilimento, dopo una breve prova, non sfuggì la tempra di Ugo, concentrato e volonteroso nelle sue mansioni di fornaio. Per siglare il contratto a tempo indeterminato, serviva normalmente un mese di prova, ma nel caso di Ugo Mezzadri, bastarono solo tre giorni. La sua carriera, viste le premesse, non ha subito intoppi, sino ad ottenere in breve tempo la qualifica di "Intermedio". Si tratta di un particolare inquadramento professionale, concesso ai dipendenti degli stabilimenti di Parma e di Rubbiano Bakery.
«Nella nuova ditta, la Barilla, si stava bene e fra i dipendenti c'era spirito di fratellanza e di amicizia. La mia mansione era quella di accendere i forni, per via dell'esperienza maturata nella fornace di Riccò. In quel periodo i bruciatori dei forni si accendevano uno ad uno con l'uso della torcia, sia di giorno che di notte. L'alimentazione del gas era a metano, arrivava nello stabilimento dalle tubature allacciate al metanodotto di Fornovo Taro».
Il forno, per l'azienda, era il motore e il cuore pulsante dell'apparato produttivo; serviva prima per cuocere i filoni di pasta e poi per tostare le fette prima del confezionamento. Stare a contatto con i forni, però, significava sopportare, ogni giorno, elevate temperature e un grado di umidità che si aggirava attorno al 90 per cento. «Al termine dei turni eravamo bagnati fradici, e per allentare la morsa dei disagi l'azienda ci fornì accappatoi e il permesso di fare la doccia anche durante il turno».
«Sono andato in pensione nel 1989: in sedici anni trascorsi alla Barilla di Rubbiano ho assistito ad un profondo cambiamento dell'azienda con l'installazione

Andrea Triani (attualmente Capoturno dello stabilimento) e Angelo Ravella di fronte al forno di tostatura della linea fette 2 - 2002

di nuove linee produttive, sempre più automatizzate. Il lavoro era duro e impegnativo, ma grazie a uno spirito di solidarietà e di cooperazione fra i dipendenti non sussistevano particolari difficoltà, sia per il cambio dei turni che per concordare il periodo delle ferie». Gli aneddoti da ricordare durante il turno di notte sono tanti.

IL RICORDO PIÙ VIVO RIGUARDA LE CANTATE IN COMPAGNIA CHE SERVIVANO PER "MANDARE LA TESTA DA UN LATO E LE MANI DALL'ALTRO".

Uno stratagemma che aiutava a dare morale al gruppo e a rendere il lavoro meno faticoso. «Non si può neppure dimenticare qualche collega - prosegue Maurizio - che, stanco del lavoro nei campi, si addormentava a bocca aperta con l'intento di mordere un panino». Indelebile nella memoria, come per altri suoi colleghi, è il ricordo del Signor Pietro: «Per la sua gentilezza, l'ingegno, la capacità di mettersi in relazione con le persone, la sua vena sportiva e la passione per la bicicletta con la quale raggiungeva, nei fine settimana, lo Stabilimento di Rubbiano. Parlare di quei tempi ai giovani d'oggi, sembra parlare della preistoria. In soli trent'anni tutto è cambiato, nell'azienda e nella società. **Questa testimonianza è solo un piccolo contributo alle future generazioni per ricordare, comprendere e confrontare un periodo storico particolare che ha caratterizzato e condizionato fortemente la trasformazione della nostra terra, della società e delle nostre genti**».

Una delle distributrici delle linee fette - 2002

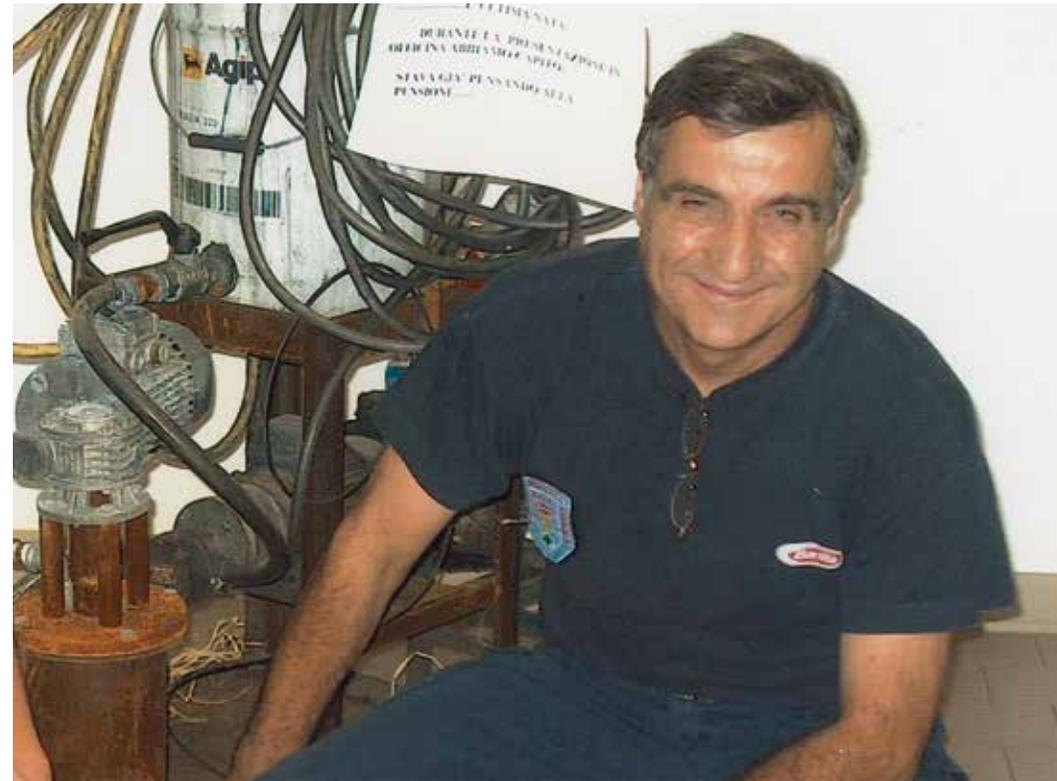
Giovanni Calzetti

LO SPIRITO INDOMITO DELLA CREATIVITÀ

Quella mattina Giovanni aveva inforcato la bicicletta, percorso le vie del centro e raggiunta via Veneto. Era un giorno di pausa dal lavoro, perché la ditta dove era impiegato stava valutando nuove commesse. Giovanni, dopo tante pedalate e raggiunto gli uffici della Barilla, chiese informazioni sulle modalità di presentazione della domanda di assunzione.

Compilò i moduli, fece quattro chiacchiere con gli impiegati, e rientrò a casa in attesa di riprendere il lavoro da elettricista. Nei giorni seguenti approfittò di una nuova pausa e, sempre in sella alla sua bicicletta, ritornò negli uffici di via Veneto a Parma per conoscere l'esito della sua richiesta. «Siamo spiacenti», risposero gli impiegati, «A Parma non ci sono posti disponibili. Tuttavia, nello Stabilimento di Rubbiano richiedono un elettricista». Giovanni aveva la possibilità di approdare a un nuovo impiego e ritornare fra i "suoi" monti di Solignano. Senza esitazioni, Giovanni accettò l'incarico. Trascorso un mese in reparto, affiancato ad un elettricista esperto, fu assunto a tempo indeterminato.
Era il 1972. All'interno dello stabilimento lo staff tecnico era formato da cinque elettricisti, divisi nei turni diurni e altri destinati all'orario "spezzato". Erano gli anni '70, il periodo più intenso per le applicazioni dell'elettrotecnica, dopo la fase pionieristica di inizio '900 e dei primi sviluppi negli anni '40. Dai quadri elettrici, cablati in officina, si passerà all'elettromeccanica, alle applicazioni tecnologiche con il supporto dell'elettronica e poi all'informatica. In quello slancio tecnologico proiettato verso il futuro erano inevitabili i guasti e gli imprevisti alle linee di produzione, tanto da richiedere interventi a ogni ora del giorno.

L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA PROCEDEVA A PASSO SVELTO E RICHIEDEVA LA FORMAZIONE DEI TECNICI IN LINEA CON I TEMPI. GIOVANNI NON SI LASCIÒ SFUGGIRE L'OCCASIONE DI VIAGGIARE, CONOSCERE NUOVI LUOGHI E METTERSI ALLA PROVA E MISURARSI CON NUOVI PROBLEMI TECNICI.

Trascorsero sei anni, impiegati per le manutenzioni, i collaudi, il supporto tecnico alle aziende, la partecipazione alle fiere e agli aggiornamenti professionali. Man mano, da esperto di elettrotecnica,

Giovanni Calzetti alla festa per il suo pensionamento - 2006

Giovanni convoglierà i suoi interessi e la sua professionalità nella scienza meccanica. «Concluso il periodo delle trasferte rientrai definitivamente a Rubbiano. Nel frattempo, durante la mia assenza erano stati assunti elettricisti in gamba, di nuova generazione, che non utilizzavano più i relè e i fili ma si servivano dei computer per progettare nuovi automatismi industriali. Abbandonai il comparto elettrotecnico e rimasi con i meccanici, e se si presentava l'opportunità di modificare qualche macchina, il compito veniva lasciato a me.
Mi immergevo in tante prove prima di effettuare le modifiche alle apparecchiature ma, alla fine, ottenevo sempre risultati soddisfacenti. Più realizzavo cose funzionanti più riscuotevo la fiducia dei superiori che mi assegnavano lavori man mano più importanti. Concretamente, dopo l'inizio come elettrotecnico, ho proseguito come meccanico e concluso la mia esperienza in Barilla come progettista

Sandro Maini ai caricatori dei Grissini Friabili - 2002

di nuove macchine che oggi, dopo tanto tempo, sono ancora in uso. Non si trattava di un successo individuale ma di poter contare sulla forza di una equipe che si basava sulla reale capacità dei collaboratori, sia meccanici che elettronici. Alla fine l'impegno e il lavoro di squadra era sempre premiato e il risultato positivo era praticamente scontato». Un giorno, prosegue Giovanni, mi chiesero: «Si potranno trebbiare dei pacchetti delle confezioni con una trebbiatrice e imballare i residui?». Forte dell'inventiva e dell'esperienza maturata nel mondo agricolo, Giovanni si mise subito al lavoro. La mattina seguente insieme ad alcuni colleghi, a bordo di un furgone, raggiunsero le colline di Solignano per far visita a un contadino che conservava una vecchia trebbiatrice, l'imballatrice e un vecchio trattore. Portarono le macchine in un'aia e misero in fila l'imballatrice, la trebbiatrice e posizionarono il trattore per azionare, con la trasmissione a cinghia, gli ingranaggi delle macchine. La prova ebbe esito positivo: la carta veniva separata dai residui alimentari, destinati poi alla zootecnia, e riversata nell'imballatrice che confezionava dei pacchi di cartone, pronti per essere smaltiti.

GIOVANNI CALZETTI, OLTRE AD AVER LASCIATO UNA IMPRONTA CREATIVA NELLO STABILIMENTO DI RUBBIANO, È STATO IL PROMOTORE, INSIEME AD ALTRI COLLEGHI, DELLA COSTITUZIONE DEL MOTO CLUB AZIENDALE, E DA UNA COSTOLA DELL'ASSOCIAZIONE È NATA L'IDEA DEL "BABBO NATALE".

Giovanni, insieme ad amici, durante il periodo prenatalizio si recava ogni anno nelle scuole per distribuire doni ai bimbi offerti dall'Azienda. **Di quello spirito di gruppo oggi è rimasto il proverbiale motto coniato da Giovanni: «Ragazzi siamo un gruppo che brilla, ve lo giuro, me lo ha detto Barilla!**».

Celina Brambilla

UNA SPECIALE DEDIZIONE PER LA PIZZA

«La mia pizza come va? ». Lo chiede con naturalezza, come fosse ieri e invece sono già trascorsi quindici anni dal congedo dallo Stabilimento di Rubbiano. L'affetto per il suo lavoro non è mai sfiorito e neppure il sentimento di riconoscenza per aver ricevuto l'opportunità di costruirsi una vita e una propria indipendenza, anche a costo di percorrere tanti chilometri per raggiungere il posto di lavoro.

Celina Brambilla è una fra i testimoni diretti della nascita e dello sviluppo della Barilla di Rubbiano, essendo stata assunta il 12 maggio 1965.
«Erano periodi difficili e per trovare un posto di lavoro sicuro ci si doveva sottoporre a enormi sacrifici. All'inizio degli anni '60 abitavo a Ramiola, dove mia madre lavorava nella villa di un dottore come custode. Cercavo di darmi da fare per trovare una occupazione. Un bel giorno dopo essermi recata all'ufficio di collocamento di Fornovo si presentò l'opportunità di un impiego vicino a casa, e fui assunta in Barilla. La vicinanza al posto di lavoro, tuttavia, non durò molto. Mi trasferii a Toccalmatto, nella Bassa Parmense, e per raggiungere Rubbiano dovevo percorrere giornalmente sessanta chilometri. La distanza però non costituiva un problema, dal momento che più c'era da lavorare e meglio era per sostenere il bilancio famigliare. Soprattutto se l'ambiente era ottimo e ben retribuito. Fin da subito sono stata benissimo, per la bella compagnia dei colleghi e per il turno diurno che consentiva di ritagliarmi anche del tempo libero. L'avventura nello stabilimento Barilla è iniziata con un periodo di formazione a Parma, per fare palestra sulla mia futura occupazione. Ho iniziato nel reparto in diverse postazioni di lavoro per poi essere trasferita nel corso degli anni al comparto della pizza, fino alla fine della mia carriera. Qualunque fosse la collocazione, la solidarietà fra i dipendenti rappresentava un valore trasversale e, anche quando c'era la necessità di cambiare il turno, non si ponevano difficoltà.
Avevo un bel caratterino e in varie occasioni ho battagliato con i colleghi senza mai portare rancori.
I turni di lavoro erano due: uno al mattino e uno al pomeriggio. L'impegno non era sempre continuo nel corso dell'anno.

Il pulmino di Rubbiano - anni '70

IN ESTATE, QUANDO CALAVA IL LAVORO, CI TRASFERIVAMO A PARMA IN PULMINO PER DARE IL CAMBIO AGLI OPERAI IMPIEGATI NELLO STABILIMENTO DELLA CITTÀ. PER DUE O TRE ESTATI HO FATTO QUESTA VITA: IN PULMINO DA RUBBIANO SINO A PARMA E POI, AL RIENTRO, SALIVO SULLA MIA AUTO E RAGGIUNGEVO L'ABITAZIONE NELLA BASSA.

Se, da un lato, l'ambiente era famigliare, dall'altro, i Capiturno erano rigorosi e severi. Il loro atteggiamento era tuttavia indispensabile per fare funzionare la macchina operativa dello stabilimento. Nonostante il comportamento risoluto dei superiori, lontano dai loro sguardi, riuscivamo comunque a ritagliarci degli spazi per spuntini in compagnia o arrivare mascherati nella settimana di Carnevale. Nei trentacinque anni di lavoro ho cambiato quattro auto e subito tre incidenti. L'inverno del 1984 fu

terribile per le temperature che scesero al di sotto dei -25°. La strada era quasi sempre innevata e a tratti ghiacciata e, malgrado la prudenza alla guida, il timore di un incidente era sempre in agguato. In autunno e in primavera, quando c'era la nebbia mi alzavo alle 3.30 e poi, con calma, mi mettevo in viaggio. Il giorno più sicuro, per chi come me ha sempre viaggiato sola, era il sabato mattina perché c'era più gente in giro: i giovani tornavano dalla discoteca e quando passavo nei paesi era frequente trovare le forze dell'ordine. In reparto, le cose sono man mano cambiate con il miglioramento della tecnologia e l'arrivo dell'automazione, anche se la produzione della pizza istantanea, quella con pomodoro e origano, non ha mai subito scossoni e in quarant'anni di produzione non ha mai richiesto l'aiuto della pubblicità per essere piazzata sul mercato. Alla Barilla di Rubbiano è indissolubilmente associato il ricordo di Pietro Barilla, che conosceva i dipendenti nome per nome, si mostrava interessato al dialogo, era cordiale e gentile con i lavoratori. Le agevolazioni concesse ai dipendenti erano tante: dall'abbonamento gratuito alla Gazzetta di Parma a quello della Tep, dalle spese mediche, al sostegno e alle agevolazioni per le famiglie. Ricordo una gita a Venezia con le gondole già prenotate al nostro arrivo, riservate ai dipendenti Barilla. Il Signor Pietro era molto sensibile alle iniziative di volontariato e per i donatori sangue erano previsti dei riconoscimenti speciali, consegnati ogni anno. Un giorno mi dissero che non potevo mancare a una gita nelle Cinque Terre. Eravamo talmente tanti che furono necessari due ristoranti per contenere tutti i partecipanti. In una pausa del pranzo, a Manarola, con grande gioia mi fu consegnato a titolo di riconoscenza un collier d'oro del peso di 170 grammi».

Celina Brambilla (a sinistra) alla festa per il suo pensionamento con Angela Mendi (a destra) - aprile 2000

Ivano Gallantini

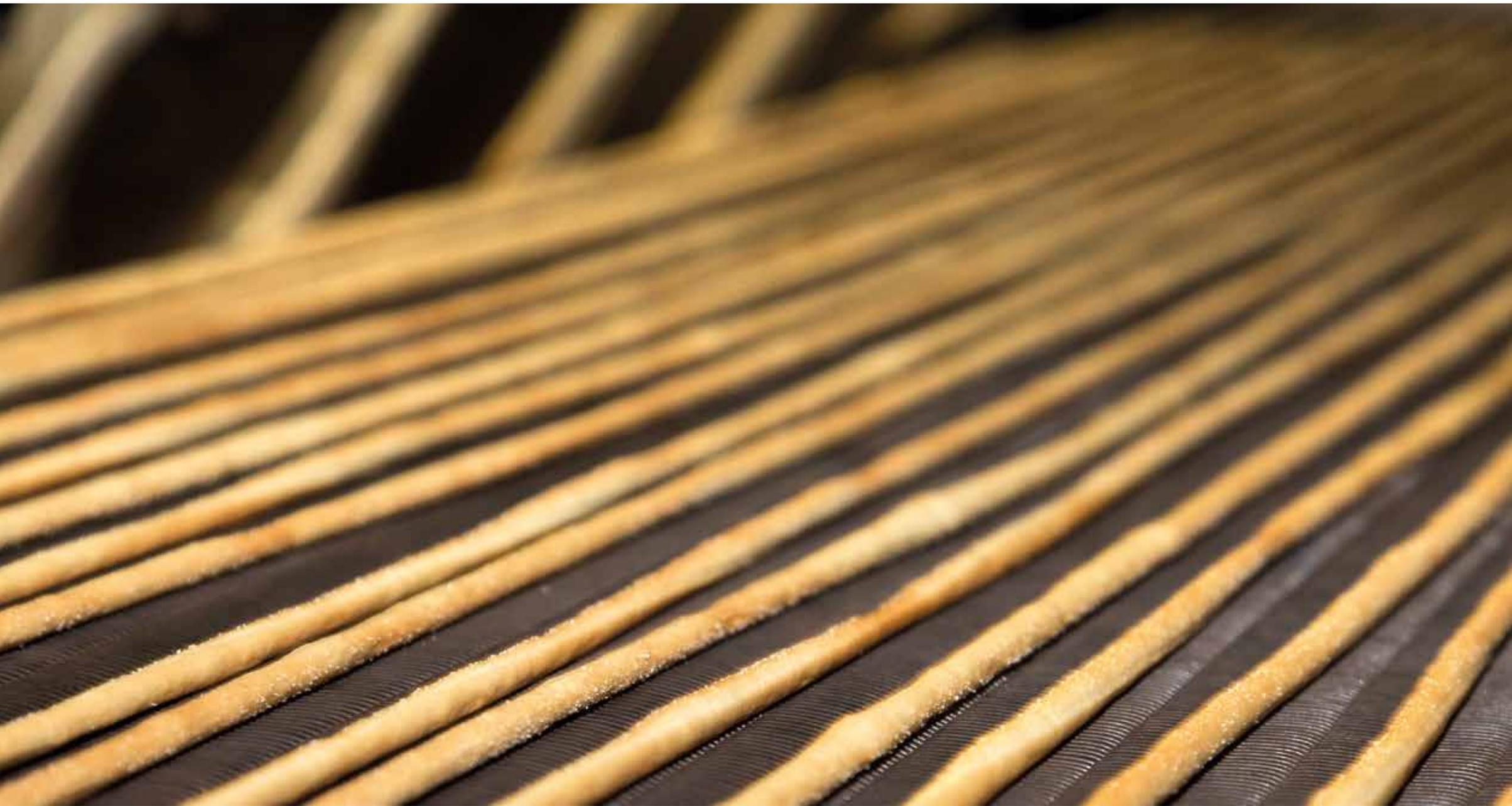
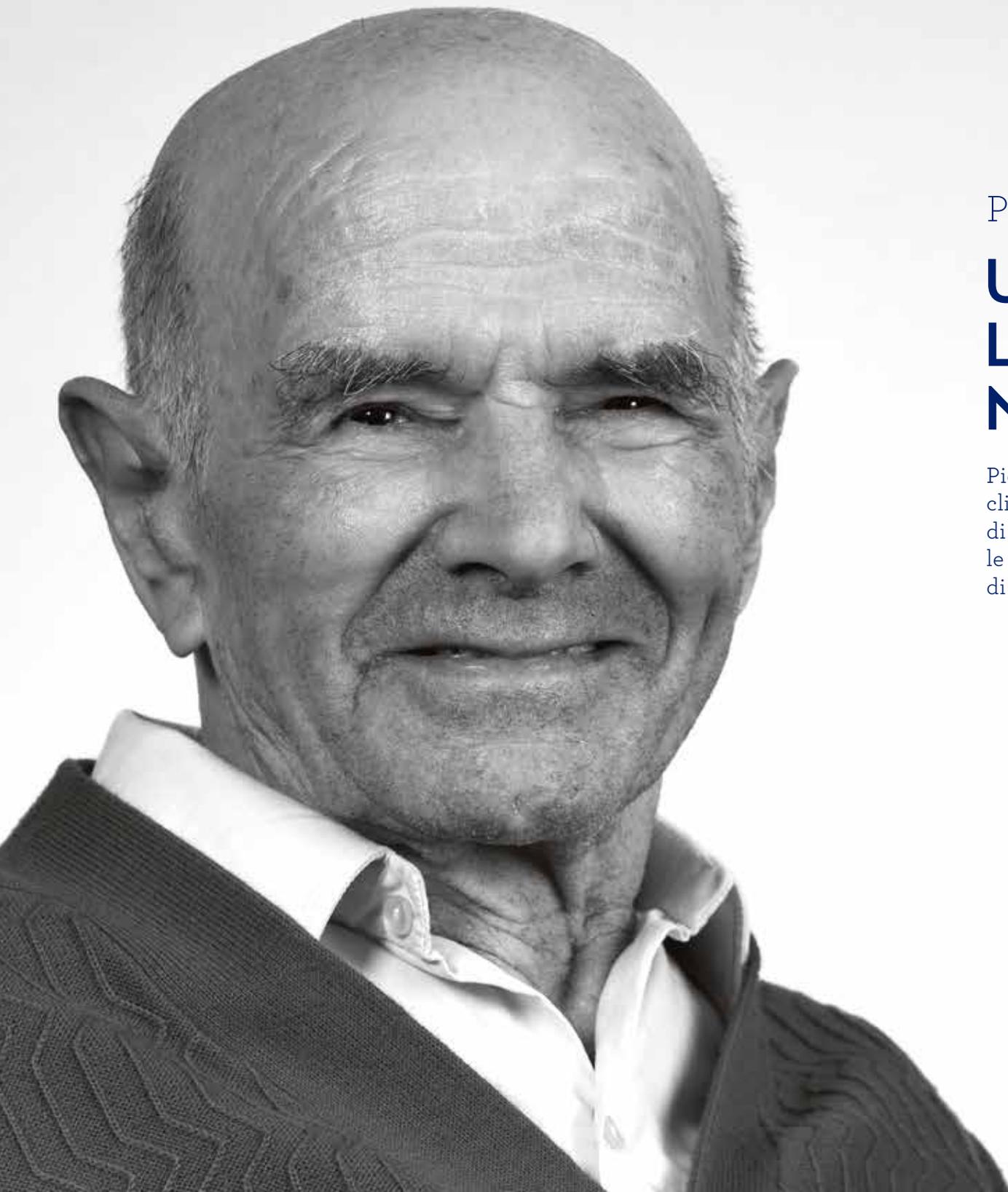
IL MECCANICO CON LA PASSIONE PER IL CANTO

L'eco della Barilla di Rubbiano, a distanza di soli cinque anni dall'avvio della produzione, si era sparso in tutta la provincia di Parma. La qualità del lavoro, l'agevolazione dei turni e l'entusiasmo che anima un pioniere, esercitavano un crescente interesse fra i giovani, soprattutto per quelli che risiedevano in montagna.

Filoni di fette Le Cereali subito dopo la messa in stampo linea 2 - 2015

La rosa delle professionalità nello Stabilimento di Rubbiano si stava ampliando di giorno in giorno: dagli addetti alla linea agli elettricisti, dagli impastatori ai meccanici. Quest'ultima figura professionale richiedeva nuove forze per potenziare la produzione di grissini e delle fette biscottate. Ivano Gallantini, giovane cornigliese, non si fece sfuggire l'occasione. Ivano, consapevole di essere uno fra i primi meccanici assunti nello stabilimento, ha ben tollerato gli spostamenti da Corniglio a Rubbiano, attraversando giornalmente vallate e montagne pur di raggiungere lo stabilimento. Era il 1970, e appena stabilizzò il suo rapporto di lavoro si trasferì prima a Rubbiano, dove aveva trovato una stanza in affitto, e poi a Ramiola con la famiglia. La vicinanza allo stabilimento gli consentiva una costante reperibilità per riparare i guasti, intervenire giorno e notte ed essere puntuale in caso di emergenza. Quella mansione, per sopperire alle necessità improvvise, richiedeva un meccanico e un elettricista che lavoravano in sinergia. Non erano tempi facili: «la cassetta con i ferri da lavoro pesava una cinquantina di chilogrammi e si portava a spalla». La fatica e il caldo, a volte, mettevano a dura prova i nervi. «Nonostante i momenti di stress ci siamo sempre controllati fra colleghi, tranne una volta. Stanco e distrutto dalla fatica, presi la cassetta dei ferri e la scaraventai a terra». Con i miglioramenti, le piccole conquiste in fabbrica, l'avvento della tecnologia e l'incremento delle apparecchiature, i meccanici assunti passarono da uno a cinque. Se i primi anni di lavoro richiedevano una preparazione a trecentosessanta gradi, la competenza divenne in seguito l'imperativo per tutti. «Il mio ambito di intervento era la Messa in Stampo, ossia le macchine progettate per inserire il filone dentro agli stampi di cottura». La fragilità del prodotto non consentiva lo stoccaggio dei semilavorati nei vari settori delle linee e, quindi, costringeva in caso di guasto a fermare la produzione dell'intera linea. La rottura di una macchina, infatti, si ripercuoteva a cascata sulle altre, determinando il blocco della catena di lavoro. Per questo motivo era necessario avere sempre ben presente il funzionamento d'insieme degli impianti per agire rapidamente, individuare il guasto e far ripartire la produzione. Con l'arrivo dei turni di notte, destinati agli uomini, sono nati anche gli stratagemmi per vincere la monotonia dell'impiego. È in quel periodo che sono nate le "mangiate di notte". Di giorno c'era chi lavorava i campi e portava prodotti della terra, chi faceva il norcino e forniva i salumi e chi, più semplicemente, preparava qualche dolce a casa per gustare poi tutto insieme ai colleghi durante le pause. Alla Barilla, Ivano ha lavorato 35 anni: 15 nei turni e 20 anni nell'orario "spezzato".

«A RUBBIANO MI SONO TROVATO BENISSIMO E SE POTESSI RITORNEREI OGGI STESSO».

Ivano ha alternato al lavoro l'hobby del canto, con la Corale Madonna della Mercede e con il Coro Monte Orsaro e, soprattutto, l'impegno nel volontariato come donatore sangue.

Grissini Torinesi
all'uscita dal forno - 2015

Pietro Consigli

UN EROE DEL LAVORO DEI NOSTRI TEMPI

Pietro Consigli è cresciuto e vissuto in un clima di grande condivisione dei valori di appartenenza ad una comunità, in cui le testimonianze tangibili possono essere di stimolo anche alle nuove generazioni.

Pietro Consigli (secondo in basso da destra) con i colleghi Medaglie d'Oro prima della cerimonia annuale al Teatro Regio di Parma - 1995

Originario di Corniana di Sotto, in Comune di Terenzo, Pietro ha da sempre coniugato un ferreo attaccamento alla terra, lavorata per generazioni dai componenti della sua famiglia, ad uno spirito religioso. L'amore per la terra e la necessità di poter contare su un reddito fisso, avevano spinto Pietro a sobbarcarsi lo sforzo "titanico" del turno di notte permanente. Un impegno che gli permetteva di dedicarsi, durante le ore giornaliere al lavoro nei campi e di allevare, in un primo momento, alcuni capi di bestiame. «Ho lavorato in quelle condizioni per venticinque anni. Avrei potuto ritirarmi prima, ma ci tenevo moltissimo a tagliare il traguardo del quarto di secolo e, perché no, ricevere la medaglia di merito per il lungo servizio prestato alle dipendenze dello Stabilimento Barilla di Rubbiano». All'epoca, all'inizio degli anni '70, il turno di notte era riservato solo agli uomini e solo una decina di anni dopo è stato consentito anche alle donne. Il lavoro era duro e bisognava impegnarsi attivamente nei vari comparti produttivi. Pietro, che di giorno piegava la schiena nei campi o lavorava la terra stando seduto sul trattore, spesso arrivava a timbrare il cartellino a corto di energie. L'adattamento dell'uomo, anche in questi casi, è però formidabile. L'automatismo che bisognava acquisire stando nel comparto delle fette biscottate era scandito da un ritmo preciso. Ed è proprio grazie a quell'incedere di rumori delle macchine che Pietro, a volte, caricava il prodotto a occhi chiusi. Sembrava stesse dormendo di un sonno vigile, commentano gli ex colleghi di lavoro, invece si trattava di momenti passeggeri che permettevano a Pietro di ricaricarsi delle energie spese durante la giornata.
Come tutte le persone di quel periodo, vincolati a una cultura "terragna", anche Pietro nutriva la passione per il canto e, in particolare, per il canto popolare e religioso.

«DI NOTTE, INSIEME AD ALTRI COLLEGHI DI LAVORO, PER FARE ANDARE LE MANI IN UN SENSO E LA TESTA NELL'ALTRO, CANTAVAMO SPESSO LE CANZONI POPOLARI DI QUESTA TERRA. IL CANTO AGGREGA LE PERSONE, PERMETTE DI SUPERARE TUTTE LE BARRIERE, SIANO ESSE SOCIALI O CULTURALI».

La passione del canto impegnava Pietro anche fuori dalla fabbrica, per le prove con la Corale Inter Parrocchiale di Cassio, Casola, Selva Castello e Corniana e, naturalmente, con gli amici all'osteria. All'uscita dallo stabilimento, il problema che si presentava era quello della sicurezza per chi era alla guida di un'automobile. Per scongiurare rischi per sé e per gli altri, Pietro era solito fare tre soste prima di raggiungere la sua abitazione, che distava una ventina di chilometri dallo stabilimento. Una pausa iniziale, poi un'altra dopo aver percorso circa cinque chilometri, nel parcheggio della Scogliera a Fornovo Taro e, infine, una conclusiva sulle mitiche "Scale

di Piantonia". Dopo l'ultimo breve sonno, la meta successiva era quella della sua abitazione e da lì la destinazione al lavoro nei campi. Il percorso di andata e quello di ritorno non era però sempre agevole, soprattutto durante il periodo autunnale con la "nebbia montanara" e durante l'inverno con le insidie della neve e del ghiaccio. Ma, prosegue Pietro:

«LAVORARE DI NOTTE SIGNIFICAVA INTRECCIARE CON I COMPAGNI DI TURNO UN SOLIDO SENSO DI AMICIZIA E DI SOLIDARIETÀ. A VOLTE È CAPITATO DI SOBBARCARSI, PER QUALCHE MINUTO, ANCHE IL LAVORO DI UN COLLEGA PER CONSENTIRGLI DI RECUPERARE LE FATICHE».

Un lungo impegno svolto con soddisfazione e la consapevolezza di avere alle spalle un'azienda importante e attenta ai bisogni degli operai, alle necessità che si presentavano in famiglia e al benessere dei propri dipendenti. Dopo aver conosciuto i momenti pionieristici degli anni Settanta, Pietro Consigli ha lasciato il lavoro per i raggiunti limiti d'età nel 1995, quando la tecnologia aveva in parte rimpiazzato il lavoro manuale.
La vita di Pietro Consigli è un esempio di amore per il lavoro, svolto con perseveranza per 25 anni, e di attaccamento alla propria terra e alle proprie radici.

I caricatori della linea Pangrì - 1995

Lucia Ferrari

CREDERE NEL LAVORO PER COSTRUIRSI UN FUTURO

Negli anni ’50 li chiamavano i “Pionieri del Futuro”, “figli” della proposta pedagogica di Anton Makarenko, Lev Vygotskij e Gianni Rodari che si fondava sul concetto di una “didattica collettiva”. Si è passati alle storie di Altan e dell’operaio metalmeccanico Cipputi, per arrivare alla generazione di oggi: la 2.0, sinonimo del binomio giovani-web. Per Lucia Ferrari, operaia a 15 anni, si è trattato, più semplicemente, di lavorare per guadagnarsi uno stipendio onesto e costruirsi un futuro.

«In quegli anni non si vedeva l'ora di guadagnare qualcosa» e Lucia riuscì a cogliere l'opportunità di una occupazione stabile con l'avvio dello Stabilimento di Rubbiano. La lettera di assunzione riporta la data del 14 maggio del 1965. «Ero una ragazzina e abitavo a Oriano con la mia famiglia. In quel tempo spostarsi era un problema per tutti. Le auto in circolazione erano pochissime e ci si arrangiava con le moto».

A VOLTE BASTAVA UNA SOLA MOTOCICLETTA PER TRASPORTARE PADRE, MADRE E DUE FIGLI, SISTEMATI ALLA BELL'E MEGLIO SUL SERBATOIO A GOCCIA, SUL PORTAPACCHI E, NATURALMENTE SULLA SELLA. ERA UNA SPECIE DI MAGIA QUELLA PROVA DI EQUILIBRISMO, SORRETTA DALLA NECESSITÀ, NATURALMENTE, MA ANCHE PER MOSTRARE UN PROPRIO ORGOGLIO FAMIGLIARE.

«Per raggiungere il posto di lavoro viaggiavo in moto con papà, in ogni stagione». La sistematicità dei trasferimenti per coprire i turni di lavoro era molto faticosa e, nel periodo autunnale e invernale, era proibitivo viaggiare sulle due ruote, soprattutto in quegli anni dove le stagioni erano più nette di quelle di oggi, con inverni freddi ed estati calde.
«Nel periodo invernale avevo preso una stanza a Rubbiano che condividevo con un'amica, Romana Villani. Con i primi stipendi e dopo aver preso la misura sui ritmi del lavoro, mi ero comprata un motorino. Anche se avevo sollevato papà da un impegno gravoso, come quello del viaggio, non avevo fugato le sue preoccupazioni. Ad ogni viaggio e, soprattutto sul fare della sera, mi veniva incontro con la sua moto per buona parte del tragitto. Ci incontravamo spesso a metà del percorso, dove mi aspettava osservando la luce del fanalino avvicinarsi sempre più fra le pieghe della montagna. La mia mansione iniziale la svolsi nel reparto dei grissini, poi fu la volta del controllo della qualità e, infine, in laboratorio, sino al 2001. Nello Stabilimento Barilla di Rubbiano ho trascorso 36 anni». I turni di lavoro di otto ore erano, per l'epoca, una conquista, molto diversi da chi versava sudore nei campi o come le sarte che "sgobbavano" a casa senza orari. «Era un altro mondo, quello della fabbrica, da quello che si conosceva in campagna, che aveva ritmi intensi in estate e diradati nel periodo invernale. In reparto eravamo tutti molto inquadrati e disciplinati, anche se a 15 anni non si pensa solo a lavorare. Scambiavo quattro chiacchiere con le amiche e, in più di un'occasione, il Capoturno, quando mi sorprendeva a parlare con le colleghe, mi destinava a pulire il forno. Nello stabilimento l'efficienza e l'ordine erano tenuti molto in considerazione. Alla fine dei turni, prima di andare a casa, si puliva e si riordinava lo stabilimento, in modo da riprendere il lavoro in un ambiente consono alle rispettive mansioni. Ricordo che all'uscita dallo stabilimento, nel piazzale, c'era

Lucia Ferrari al centro con Mara Abbati (a sinistra) e Angela Mendi (a destra) nel reparto confezione - anni 2000

immancabilmente la fila delle auto dei "morosi" ad aspettare le ragazze. Anche gli standard di lavorazione erano molto alti e i parametri dovevano tutti coincidere con una qualità superiore del prodotto. Quello che non era perfettamente in linea con gli standard qualitativi veniva scartato dalla produzione. A Rubbiano eravamo tutti amici e, anche se c'era qualche screzio, una volta arrivati a casa passava tutto. In quegli anni non c'era ancora la mensa aziendale e i dipendenti, con mezzi propri, raggiungevano la trattoria di Rubbiano, nel cuore storico del paese. Quelli trascorsi a Rubbiano sono stati anni bellissimi e, grazie all'età, si sopportavano meglio anche i disagi e le fatiche, soprattutto in estate quando faceva molto caldo e si doveva fare i conti con l'umidità». Le cose con il tempo sono molto cambiate e le condizioni sono notevolmente migliorate, ad esempio l'installazione dei condizionatori nei reparti ha reso l'ambiente di lavoro migliore e più efficiente.

Daniele Sartori (attuale Responsabile Sicurezza e Ambiente dello stabilimento) e Roberta Tedeschi in confezione linea fette 4 - 2015

«LA FATICA CHE SI AVVERTIVA DURANTE I TURNI, COME DEL RESTO GLI IMPICCI CHE SI PRESENTAVANO DI VOLTA IN VOLTA, ERANO SUPERATI GRAZIE ALLA GIOVENTÙ, ALL'ENTUSIASMO E ALL'ATTACCAMENTO AL LAVORO, INDISPENSABILI PER COSTRUIRE IL FUTURO, A COMINCIARE DAL PROGRAMMARE L'IDEA DI FARSI UNA FAMIGLIA. UN FUTURO CHE CI È STATO ASSICURATO DAL SIGNOR PIETRO».

«Arrivava in stabilimento con fare semplice e prima di parlare di produzione chiedeva ai dipendenti come stavano, come andava a casa, quali fossero i loro problemi e come si trovavano nei posti di lavoro. Una sensibilità e un aiuto concreto mostrato anche con i fatti, come, ad esempio, l'aver ricevuto un assegno quando nacque mia figlia, premi e graditissimi riconoscimenti professionali».

Rosolo Bernini

IL PRIMO IMPASTINO

Sulla scia della ripresa economica italiana, che stava rialzando la testa del Paese dopo i drammatici anni del conflitto bellico, il piccolo centro rurale di Rubbiano stava preparandosi a un radicale cambiamento. Rosolo Bernini divide con Giuseppe Massari la soddisfazione di essere annoverato fra primi dipendenti dello Stabilimento di Rubbiano.

Rosolo era stato assunto a Parma nel 1961 nello stabilimento di Viale Vittorio Veneto ora Viale Barilla, impiegato per un anno e mezzo nel reparto della produzione della pasta.

POI NEL 1963, NELLO STABILIMENTO DI VIA RUGGERO A PARMA, SPIEGA ROSOLO: «C'ERA UN PICCOLO FORNO DA PANETTIERE CHE PRODUCEVA POCHI GRISSINI AL GIORNO. SI LAVORAVA A MANO, SI MANEGGIAVANO TEGLIE E ALTRI ATTREZZI DA FORNO».

Si iniziò a ventilare l'intenzione di costruire un nuovo distaccamento Barilla a Rubbiano per potenziare la produzione e al contempo creare nuove opportunità di impiego. Una volta trasferito da Parma a Rubbiano, nella fase di montaggio e di organizzazione dello stabilimento, prosegue Rosolo: «Fui impiegato per circa due mesi in portineria. All'interno del capannone, invece, stavano lavorando febbrilmente per rendere operativa la linea di produzione. Trascorsero sessanta giorni e dalla portineria passai ai reparti. Il lavoro era faticoso, la pasta si attaccava spesso alle padelle e si doveva raschiarle tutti i giorni, al termine del turno. Il problema della pulizia delle padelle fu poi risolto grazie all'individuazione di un prodotto che evitava ai grissini di attaccarsi. Di quel passo siamo andati avanti circa due mesi, con la mansione caratterizzata da un impegno manuale, e faticosa perché erano richiesti uno sforzo fisico e molta attenzione nell'esecuzione delle operazioni durante le fasi della lavorazione. Due operai si occupavano degli impasti e altri sei provvedevano alle confezioni. I grissini prodotti, praticamente a mano, si prendevano dalle vaschette e poi si pesavano prima di essere confezionati. Un'applicazione che oggi sembra apparentemente semplice, ma che allora richiedeva l'impiego di quattro persone. Anche gli impasti venivano fatti lievitare secondo il metodo tradizionale dei prodotti da forno, che in fondo non era molto

Claudio Grisanti
in sala impasti grissini - 2002

Giacomo Grassani (a sinistra)
e Antonio Bonici (a destra) in sala impasti grissini - 1995

diverso da quello che usavano le famiglie contadine. Una fatica da un lato, la garanzia della qualità dall'altro. Prima l'operazione di impastamento e poi la lievitazione, che necessitavano di un certo tempo e di soste tecniche, che viste con lo sguardo dei giorni d'oggi, ne rallentavano il ritmo di produzione.
Il prodotto si lasciava maturare per il tempo necessario in quattro o cinque bacinelle. Successivamente lo si versava nella tramoggia e quindi veniva destinato alla produzione. All'epoca, nello stabilimento di Rubbiano, si facevano due turni. Accendevo tutti i forni della fabbrica, ma il lavoro vero e proprio per la mia occupazione iniziava verso le 02.30 quando impastavo la farina in modo da vedere il prodotto pronto verso le 05.00». «Mi sono assunto questa responsabilità per una decina di anni, finché, grazie alla formazione di un collega, la fatica si è poi dimezzata.
Gli imprevisti e le urgenze, costringevano spesso a rimanere nello stabilimento sino alle 23. Si lavorava sempre, anche la domenica per effettuare le pulizie dello stabilimento, a meno di necessità particolari che richiedevano turni anche nelle giornate festive. Naturalmente, c'era il turno di riposo settimanale che garantiva il recupero delle fatiche. Spesso si trattava di correggere le farine per farle rientrare negli standard attesi dall'azienda, o pesare la manitoba, una farina di grano tenero. **L'avviamento dello stabilimento non è stato semplice**, anche perché il forno non era ancora efficiente a sufficienza. **Le cose però migliorarono presto, soprattutto per l'impegno della Direzione e del Signor Pietro che credeva nel progetto di sviluppo di Rubbiano.** In quel periodo Pietro Barilla visitava lo stabilimento di Rubbiano due o tre volte al mese. Prima di parlare di produzione, mi domandava come andava, come stavo, e se ero soddisfatto del mio impiego. Pietro Barilla era orgoglioso di Rubbiano ed era fiero del nostro impegno per fare le cose al meglio. Ho lavorato alle dipendenze dell'Azienda per trent'anni, e oggi sono un pensionato, ma beneficio ancora di alcune agevolazioni che mi erano state concesse dall'azienda quando ero dipendente».

Maselio e Lorena Agostini

IL PASSAGGIO DEL TESTIMONE DI PADRE IN FIGLIA

Abitualmente, nell'universo imprenditoriale si usa dire "di padre in figlio", per indicare un passaggio generazionale in una azienda. Nel caso della Famiglia Agostini, però, le cose sono diverse, si tratta di un passaggio del testimone per una continuità lavorativa alle dipendenze della stessa azienda.

Lorena Agostini, per una combinazione degli eventi, ha semplicemente seguito le orme del padre, cinque anni dopo il suo pensionamento.

“TALE PADRE, TALE FIGLIA” SI POTREBBE DIRE, DAL MOMENTO CHE ENTRAMBI HANNO RESPIRATO LA STESSA ARIA DI MONTAGNA, DOVE LA CONCRETEZZA RAPPRESENTA L’IMPERATIVO PER LA SOPRAVVIVENZA.

Maselio, verso la metà degli anni ’70 scopre l’angoscia della disoccupazione. L’azienda dove era impiegato è sull’orlo della crisi. Maselio, comprende le difficoltà del momento e lascia il vecchio posto di lavoro per affacciarsi a nuovi orizzonti professionali. Con una solida esperienza alle spalle e l’esigenza di mantenere la sua famiglia, inoltra la domanda alla Barilla di Rubbiano. L’assunzione arriva in breve tempo e Maselio accetta il turno a “notta fissa”. Scambiare il dì con la notte non è cosa semplice per nessuno. Ci vorrà un po’ di tempo per superare le difficoltà iniziali e adattarsi ai nuovi ritmi di vita. I primi dieci anni Maselio li trascorre al reparto delle fette biscottate per poi ricevere la proposta di essere inserito nella lista dei Capimacchina. La strada professionale nello stabilimento Barilla di Rubbiano aveva rischiato di subire una brusca virata per l’intervento di un Ispettore del Lavoro che aveva richiesto, a campione, di verificare la documentazione di Maselio.
E, dopo una attenta analisi dei documenti e del suo curriculum, disse che andava tutto bene. E così, anche il periodo di prova fu superato. «A Rubbiano - evidenzia Maselio - sono rimasto 14 anni e in tutto quel tempo ho fatto un solo giorno di malattia».
La Famiglia Agostini è originaria di Casola, in territorio di Terenzo e, come per altre persone che vivevano in montagna, gli spostamenti non erano una cosa semplice. «Al ritorno a casa, dopo il turno di notte, dovevo affrontare le mitiche “Scale di Piantonia” che, se da un lato sono apprezzate per la loro spettacolarità, dopo otto ore in fabbrica, potevano rappresentare un’insidia per chi è alla guida, e a volte per la presenza della neve e della nebbia. Le notti scorrevano svelte grazie alla compagnia dei colleghi con i quali si cantava e si collaborava per concedersi piccole pause, senza interrompere il flusso produttivo». Per Lorena le cose sono andate diversamente. «Quando mio padre è andato in pensione lavoravo a Fornovo Taro in un negozio gestito dal suocero. Un po’ per spirito di reazione o di emulazione, presentai la domanda di assunzione a Rubbiano. Per cinque anni, la mia richiesta sembrava finita nel dimenticatoio, ma poi, un bel giorno, nel 1997, arrivò la lettera tanto attesa. Iniziai come stagionale, con il contratto di 45 giorni, poi prorogati a settanta. Il passaggio al nuovo lavoro non fu difficile perché mio padre mi aveva spiegato, per filo e per segno, come si lavorava nel reparto delle fette biscottate. Non avevo nessun tipo di aspettativa: imparo questo lavoro, dissi a me stessa, e poi vedremo. L’importante era fare bella figura nei confronti di se stessi e degli altri. Per potere seguire

Lorena Agostini con Antonio Violi, accompagnatori dei visitatori durante l’evento per il 40° dello Stabilimento di Rubbiano Bakery - 2005

Debora Pasqua e Silvia Serafino al caricamento fette linea 2 - 2015

le figlie durante il giorno, avevo accettato di lavorare nel turno di notte, come aveva fatto mio padre. Da quel momento, sono trascorsi sette anni da dipendente stagionale, e altri sette nel turno di notte fissa». Trascorso questo periodo, per Lorena si presentò l'occasione di una nuova svolta professionale, con l'opportunità di poter concorrere per un posto da Capoturno. L'idea le andò subito a genio. Tre mesi di addestramento nello stabilimento di Castiglione delle Stiviere per poi rientrare nella sede di Rubbiano. **Superati i test, le prove attitudinali e le prove finali, spiega Lorena: «Ero diventata la prima donna Capoturno in provincia di Parma, una grande soddisfazione**». Lavorare nello stabilimento Barilla di Rubbiano ha significato molto per la Famiglia Agostini, ribadisce Maselio: **«L'impiego ha permesso di ridare dignità alla mia famiglia, uno stipendio per fare studiare i figli e aprire nuovi orizzonti per la nostra vita».**

Fette biscottate Le Dorate in confezione linea fette 4 - 2015

Roberta Reina

UNA DONNA DELLA SQUADRA DI EMERGENZA AZIENDALE

Per lavorare in sicurezza all’interno dell’azienda, sono richiesti comportamenti adeguati, investimenti tecnici, una diffusa cultura della prevenzione, e non meno importante una efficace e coesa Squadra Emergenza Aziendale (SEA), in grado di intervenire a fronte di eventi calamitosi, incendi e emergenze sanitarie o ambientali.

Roberta Reina al caricamento fette con Marisa Carminati (a sinistra) - 2002

Il volontariato, molto diffuso sul territorio, rappresenta anche il modello per la gestione delle situazioni di emergenza che si possono verificare negli ambienti di lavoro. Efficienza, tempestività e professionalità coadiuvate dalle più moderne tecnologie, permettono non solo una rapida operatività in caso di calamità o incidenti, ma consentono, nello stesso tempo, un'azione di prevenzione dei rischi. Per raggiungere obiettivi così importanti occorre, però, un personale preparato e in grado di reagire in modo adeguato a fronte di emergenze. Roberta Reina è una componente della SEA dello Stabilimento Barilla Bakery di Rubbiano, una delle poche donne a farne parte. È stata assunta nel 2001 e, nel 2007, è entrata a far parte della Squadra.

ROBERTA È FIERA DI RICOPRIRE UN INCARICO COSÌ IMPORTANTE, CHE RICHIEDE AUTOSTIMA E UN FORTE SENSO DI RESPONSABILITÀ NEI CONFRONTI DI SE STESSI E DEGLI ALTRI. L'ADDESTRAMENTO È DURO E SELETTIVO.«SIAMO STATI ADDESTRATI PER IL PRIMO SOCCORSO E IN CASO DI INCENDIO DA ESPERTI DEL SETTORE».

La preparazione è ai massimi livelli, come pure l'esigenza di conoscere e il saper maneggiare attrezzature specifiche. Per questo scopo, spiega Roberta: «Frequentiamo nove corsi di aggiornamento e di specializzazione nel corso dell'anno, e altri due dedicati al rinnovo dell'abilitazione per interventi di primo soccorso. Al termine dei corsi e degli aggiornamenti, riceviamo gli attestati, equiparabili a quelli dei Vigili del Fuoco. La tipologia di intervento simulato in caso di incendio è di rischio elevato, paragonabile a quelli organizzati per l'addestramento a fronteggiare le emergenze nelle raffinerie. Aver alzato l'asticella della preparazione, in tema di emergenza, significa ricevere un atto di stima nei nostri confronti e nuovi stimoli. Quello che si è formato in Barilla è davvero un bel gruppo, compatto e affiatato sia per le

esperienze che per i contributi tecnici che vengono portati e condivisi da tutti i componenti del team. Al momento, fortunatamente, non ci sono state vere emergenze da affrontare, tranne lo spegnimento di qualche piccolo incendio su fornetti del termoretraibile installati nello stabilimento. Sul fronte del pronto soccorso, invece, siamo intervenuti per soccorrere persone che avevano accusato qualche malessere, ma senza essere coinvolti in incidenti sul lavoro. Il prestigio acquisito nella gestione della Squadra Emergenza Aziendale è stato riconosciuto localmente ed anche oltre la cerchia della provincia di Parma e richiama i suoi componenti a dare il meglio di se stessi per figurare bene nei confronti degli altri.

L'EMERGENZA AZIENDALE È UN SETTORE CHE RICHIEDE IMPEGNO ED OFFRE LA POSSIBILITÀ DI INCONTRARE E CONOSCERE TANTE PERSONE CHE LAVORANO NEGLI ALTRI STABILIMENTI.

Sono competenze importanti, applicabili anche in ambiente domestico e al di fuori dall'azienda, che arricchiscono il bagaglio di esperienza individuale. Personalmente, tenevo molto a frequentare i corsi, misurarmi con gli esami e mettere alla prova il mio modo di reagire in fase di emergenza».
All'interno dello stabilimento Roberta si è sempre trovata bene: «Con i colleghi ci si dà del tu e ci si confida: parlare agli altri delle proprie cose, aiuta a risolvere i problemi. A Rubbiano, oltre ad un ambiente di lavoro disteso e produttivo, ho incontrato il mio compagno e sono diventata mamma per la seconda volta. Durante il periodo di maternità non ho mai incontrato problemi per seguire mia figlia, grazie all'elasticità degli orari e alla possibilità di usufruire del part-time. Per la mia famiglia e per tante altre, la Barilla ha rappresentato un'ancora di salvezza, che ha permesso di progettare il futuro di tanti dipendenti».

Visita della SEA di Rubbiano Bakery alla Raffineria Polimeri Europa di Mantova - 2011

Vincenzo Mori

UN NOCCHIERE NEL MARE DEI CALCOLI

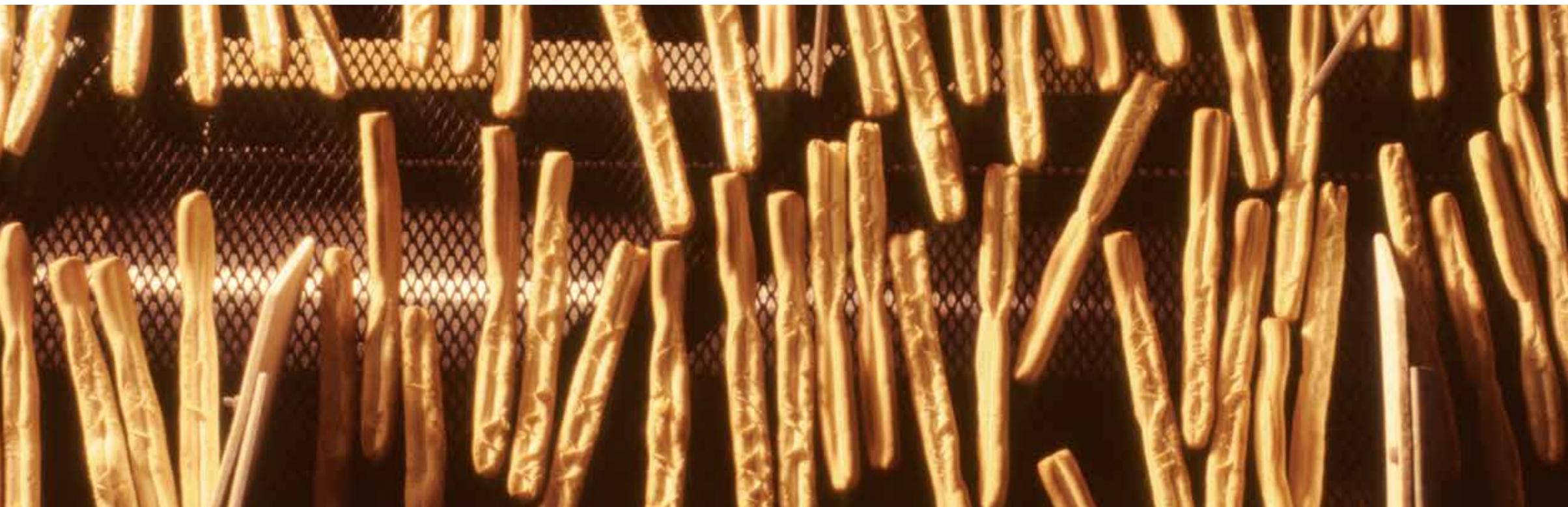
L'assunzione di Vincenzo Mori, la "matricola numero uno", avviene nel bel mezzo del decennio caldo della società italiana.
Negli stessi anni, Fabrizio De Andrè scrive uno dei suoi testi più drammatici, con l'intento di dare una lettura poetica e al tempo stesso provocatoria del '68, nelle strofe della canzone "Storia di un impiegato".

«La “matricola numero uno”» spiega Vincenzo Mori: «Non significava essere il primo assunto. Era, semplicemente, l’ordine della numerazione aziendale che iniziava dal personale impiegato negli uffici». Vincenzo Mori, sulla scia di altri colleghi, approda in Barilla a cavallo fra gli anni ’60 e ’70.

NELLO STABILIMENTO DI RUBBIANO C’ERA BISOGNO DI UN “TIMONIERE” PER NAVIGARE NEL MARE DEI CALCOLI, DELLE PREVISIONI ECONOMICHE E DELLA BUROCRAZIA. ANALIZZARE I “NUMERI” E LE “CIFRE”, VOLEVA DIRE SAPER LEGGERE IN TEMPO REALE IL TERMOMETRO E IL BILANCIO DELLA VITA ECONOMICA DELLA FABBRICA.

E, in una fase di trasformazione così importante per l’organizzazione aziendale, non solo a scala italiana, l’analisi dei dati, la ricerca e l’individuazione di nuove strategie operative rappresentavano il cuore pulsante per il “cambio di passo” dell’azienda. Era l’inizio degli anni ’70, con il vento delle novità che soffiava da Oltre Oceano, e la Barilla diventerà una fra le prime in Italia a sperimentare il “budget” o bilancio di previsione di una azienda. Per l’epoca si trattava di una innovazione rivoluzionaria che da lì a breve sarebbe stata recepita a scala più ampia, accettata anche dagli enti pubblici, per diventare negli anni successivi un documento indispensabile per la vita organizzativa e produttiva delle aziende pubbliche e private. In termini semplici, si trattava di indicare la disponibilità economica del momento, e cioè quanto c’era in cassa da poter spendere, per poi metterla in relazione alla stesura del futuro bilancio, per conseguire gli obiettivi prefissati. Il processo di budget, dopo le fasi pionieristiche, è sempre migliorato con il passare degli anni. Il moderno strumento di programmazione aziendale serviva per fissare gli obiettivi e permetteva di fare confronti con ciò che era stato fatto, per meglio indirizzare le scelte attuali e future.

«A livello di stabilimento occorreva considerare gli scarti, i resi delle farine, i costi della manodopera, e gli ammortamenti, per sapere con precisione a quale prezzo si doveva vendere il prodotto». L’esperienza maturata nella stesura del budget, si era affinata al punto da effettuare previsioni praticamente esatte, con un margine di errore valutabile allo 0,1% sul bilancio di previsione. Vincenzo Mori è stato anche un testimone di episodi curiosi, di vita vissuta dei colleghi e di importanti scelte aziendali. In quegli anni, ricorda Vincenzo: «Si era presentata la necessità di effettuare interventi al ponte di Rubbiano, che scavalca il fiume Ceno. La richiesta fu inoltrata dall’Amministrazione Comunale di Solignano a Pietro Barilla. Il Signor Pietro non si tirò indietro, anzi finanziò anche l’allargamento dell’infrastruttura,

Vincenzo Mori (al centro con il maglione marrone chiaro) con i colleghi dello stabilimento durante una gita - anni ’90

Grissini Pangrì sulla rete del loro forno - 1995

per consentire il transito dei mezzi pesanti con maggiore sicurezza. Qualche anno dopo fu avanzata la richiesta di costruire una nuova strada, a lato dello stabilimento, in alternativa a quella che corre parallela all'Autocamionale della Cisa. Anche in quel caso, la proverbiale generosità e il senso civico del Signor Pietro non si fecero attendere. La strada, che oggi consente di collegarsi direttamente con il polo industriale di Rubbiano, fu costruita con il finanziamento dell'azienda e sulla proprietà della Barilla, concessa gratuitamente dal Signor Pietro per uso pubblico». Un giorno, prosegue poi Vincenzo Mori: «Il Signor Pietro si presentò in portineria con la richiesta di entrare in stabilimento. Il portiere di turno rispose: Ha un documento? Altrimenti non posso farla entrare. E così fu. Pietro Barilla quel giorno, visto il diniego del portinaio, rinunciò alla visita». L'addetto non rischiò alcuna ammonizione, anzi.

La mattina seguente il Direttore dello Stabilimento di Rubbiano ricevette un elogio dal Signor Pietro, che si complimentava con il portinaio per il rispetto delle consegne, che garantivano il presidio della sicurezza dell'insediamento produttivo di Rubbiano.
Nella biblioteca dei ricordi di Vincenzo, rimane vivo anche quello della Signora Virginia, e della sua passione per le varietà floreali, che regolarmente donava per migliorare l'immagine dello stabilimento.
Il periodo trascorso a Rubbiano, conclude Vincenzo Mori: **«È stato bellissimo, tutti lavoravamo con passione per il bene dell'azienda, ed è stato forse anche per questo motivo che Rubbiano si è meritato l'appellativo di stabilimento modello».**

Elvezio Bernini

DA OPERAIO A FUNZIONARIO, SEMPRE CON LA VALIGIA IN MANO

Gli anni “caldi” della contestazione studentesca erano entrati nella fase cruciale. Elvezio Bernini, ottenuto il diploma di Perito Elettrotecnico, aveva assolto l’obbligo della leva militare e, al suo ritorno, come tanti giovani, si apprestava a cercare un lavoro per costruirsi una famiglia.

Un amico lo aveva informato che a Rubbiano stavano cercando dipendenti da assumere nello Stabilimento Barilla. Il venerdì mattina si reca a Fornovo Taro all'ufficio di collocamento e inoltra la domanda di impiego. La risposta arriva il giorno dopo e il lunedì successivo Elvezio è già nello stabilimento.
Era il 1969, la società italiana e non solo, si apprestava a girare pagina e ad affacciarsi alla modernità.
La mansione iniziale di Elvezio consiste nell'effettuare le prime prove nella linea delle fette biscottate.
Ben presto si appassiona a questo prodotto, e nell'unica linea installata, ne studia le caratteristiche, gli impasti, i tempi di cottura e la tostatura, con il pensiero di poter aggiungere qualche novità.
Il progresso incalza e nel 1972 viene installata la seconda linea di fette biscottate dove viene impiegato come fornaio e impastatore. Trascorrono tre anni, e nel 1975 si presenta l'opportunità di dare una svolta alla sua vita e alla sua carriera.

ALLO STABILIMENTO BARILLA DI CASERTA C'È BISOGNO DI UOMINI DI ESPERIENZA ED ELVEZIO È INDICATO COME OTTIMO CANDIDATO PER L'AVVIAMENTO DELLE NUOVE LINEE DI FETTE BISCOTTATE E GRISSINI. «AVREI DOVUTO RIMANERE QUATTRO MESI AL MASSIMO - RICORDA ELVEZIO - MA UN SUCCESSIVO CONTRATTO MI HA FATTO RESTARE A CASERTA PER OTTO ANNI».

In quel periodo, nel comparto delle fette biscottate erano attive due linee a Rubbiano e una a Caserta». Nel 1983, dopo l'esperienza campana, Elvezio torna a Rubbiano dove ricopre temporaneamente il ruolo di Capoturno. Lo stabilimento è noto per il senso di amicizia e di collaborazione fra i dipendenti, anche se questo non ha mai significato mancanza di rigore. Racconta ancora Elvezio: «Un giorno, mentre mi trovavo con un collega, arrivò il Signor Pietro. L'addetto si avvicinò a Pietro Barilla e, non avendolo riconosciuto, pensando invece fosse una persona non autorizzata all'accesso al reparto, gli disse - guarda che qui non puoi stare, se ti vede il Capoturno ti butta fuori dallo stabilimento -. Il Signor Pietro, vista la fermezza dell'operaio si complimentò per la sua serietà». Si arriva al 1988 con l'installazione della terza linea di fette biscottate a Rubbiano, dove Elvezio mette a frutto la sua esperienza nel settore delle installazioni e dei collaudi. La permanenza nello stabilimento durerà ancora poco perché Elvezio nel 1991 prenderà nuovamente in mano la valigia per trasferirsi a Caserta, dove rimarrà fino all'anno successivo. Nel 1992 si trasferisce infatti per un anno a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona, dove seguirà, fra gli altri, la produzione di cracker, biscotti e Michetti. Lì, Elvezio è subito apprezzato dai colleghi, afferma la sua esperienza e, in varie occasioni accoglie in visita il Signor Pietro che incontrerà più

Elvezio Bernini al centro con Giacomo Accorsi (a sinistra) e Mario Solinas, già Direttore dello Stabilimento (a destra) - 2005

volte anche nello Stabilimento di Rubbiano. Nel 1993 Elvezio Bernini, ritorna ancora a viaggiare, questa volta con destinazione Melfi. Anche in quel caso, doveva trattarsi di una trasferta temporanea che durò, invece, altri cinque anni. A Melfi, lo Stabilimento Barilla era poco distante da quello della Fiat. «Colsi l'occasione per seguire i processi produttivi della casa automobilistica torinese, con l'obiettivo di imparare nuovi metodi da applicare in fabbrica. Dopo una bella, quanto impegnativa trasferta, rientrai a Rubbiano per seguire l'installazione, il collaudo e il funzionamento di nuovi impianti». Il traguardo della pensione arriva nel 2006, e, poco prima, Elvezio ottiene la prestigiosa benemerenza di Maestro del Lavoro. Elvezio Bernini entrato con la qualifica di Operaio di sesto livello concluderà la sua carriera professionale come Funzionario. Ora, insieme a Giacomo Accorsi, rientra periodicamente nello Stabilimento Bakery di Rubbiano per guidare studenti, lavoratori o tecnici in visita, ai quali trasferisce la sua proverbiale competenza e comunica loro il suo inossidabile entusiasmo.

Giuseppe Spinabelli e Luca Canepari (attuale Responsabile Area Tecnica dello stabilimento) in confezione linea fette 3 - 2015

IL PRIMO MAGGIO 2006, ELVEZIO BERNINI, PER I SUOI DISTINTIVI APPORTI PROFESSIONALI E PER I VALORI MORALI ESPRESSI DURANTE L'ATTIVITÀ LAVORATIVA, È STATO INSIGNITO DELL'ONORIFICENZA DI MAESTRO DEL LAVORO, ATTRIBUITA DAL MINISTERO DEL LAVORO.

Le motivazioni presentate da Barilla a supporto della sua candidatura sono state le seguenti:

Il Signor Bernini è stato assunto dalla Società Capogruppo Barilla G. e R. F.lli SpA il 28 Luglio 1969 come fornaio presso lo stabilimento della società posto in V. Veneto - Rubbiano di Solignano (Parma). La personale attenzione, passione per il prodotto e dedizione al lavoro facilitano l'avviamento nel 1972 della linea grissini e della seconda linea di produzione di fette biscottate dello Stabilimento di Rubbiano. Nel 1975 viene trasferito nello Stabilimento di Caserta e nominato Responsabile dell'avviamento delle linee di produzione di fette biscottate e di grissini, dimostrando grande competenza ed esperienza. Nel 1983 rientra nello Stabilimento di Rubbiano e viene nominato Capoturno. Conoscenza della tecnologia e capacità di sviluppare i collaboratori contribuiscono in maniera decisiva all'avviamento della terza linea di fette biscottate nel 1988. Nel 1991 viene nuovamente trasferito nello Stabilimento di Caserta come Responsabile della produzione delle linee produttive di fette biscottate e grissini. La curiosità e passione riconosciuta lo portano nel 1992 ad approfondire con successo le proprie conoscenze nell'ambito della tecnologia dei cracker nello Stabilimento di S. Martino Buon Albergo (VR).

Nel 1993 l'azienda riconosce nella persona di Bernini, il massimo conoscitore della tecnologia delle fette biscottate e per tale motivo viene trasferito per 5 anni, dal 1993 al 1998, presso lo Stabilimento di Melfi, dove rappresenta il principale riferimento per l'avviamento della linea di fette biscottate, biscotti e merende. Nel 1994 ha ricevuto, quale riconoscimento per la sua lunga e fattiva collaborazione, la Medaglia d'Oro e l'attestato di benemerenza che l'azienda conferisce ai collaboratori con più di 25 anni di servizio. Nel 1998 torna nello Stabilimento di Rubbiano con l'incarico di Tecnologo, garantendo, da allora fino ad oggi, il continuo miglioramento degli standard di processo, la massimizzazione dell'efficienza e la qualità del prodotto. Negli anni trasforma concretamente le proprie conoscenze e la propria esperienza sul campo in patrimonio aziendale attraverso il trasferimento delle nozioni in ambito tecnologico agli operatori di linea e ai propri colleghi. Nel 2004 ha ricevuto dall'azienda un premio particolare per i 35 anni di impegno, proficua e attiva collaborazione. Attualmente è fattivamente impegnato nell'avvio della quarta linea di fette biscottate che consentirà allo Stabilimento di Rubbiano di essere il principale sito europeo specializzato nella produzione delle fette biscottate. Ad oggi è e resta in azienda il principale conoscitore di ogni aspetto tecnologico del prodotto fetta biscottata e il riferimento per tutte le funzioni aziendali e le persone per quanto concerne ogni problematica inerente tale prodotto. Per quanto sopra esposto, questa Società avanza la candidatura del Signor Bernini Elvezio perché in possesso di tutti gli elementi di merito previsti dalla Legge 5.2.1992, n.143 quali la perizia, la laboriosità e la buona condotta morale richieste per il conferimento della "Stella al Merito del Lavoro".

Fette Le Cereali caricate per essere avviate alla confezionatrice da Michela De Filippi - 2015

Giuseppe Pinotti

IL VOLONTARIATO COME VALORE TRASVERSALE DELLA VITA

«Prima di entrare nell'Azienda Barilla non avevo la percezione del volontariato». La spinta, per Giuseppe Pinotti, è arrivata dai colleghi di Rubbiano, con la complicità di uno spot televisivo trasmesso qualche anno fa che, pressappoco recitava: "Sono andato da Paolo, ho contribuito a dargli qualcosa anche se non lo conosco". Giuseppe è stato assunto nello stabilimento di Rubbiano nel 1990.

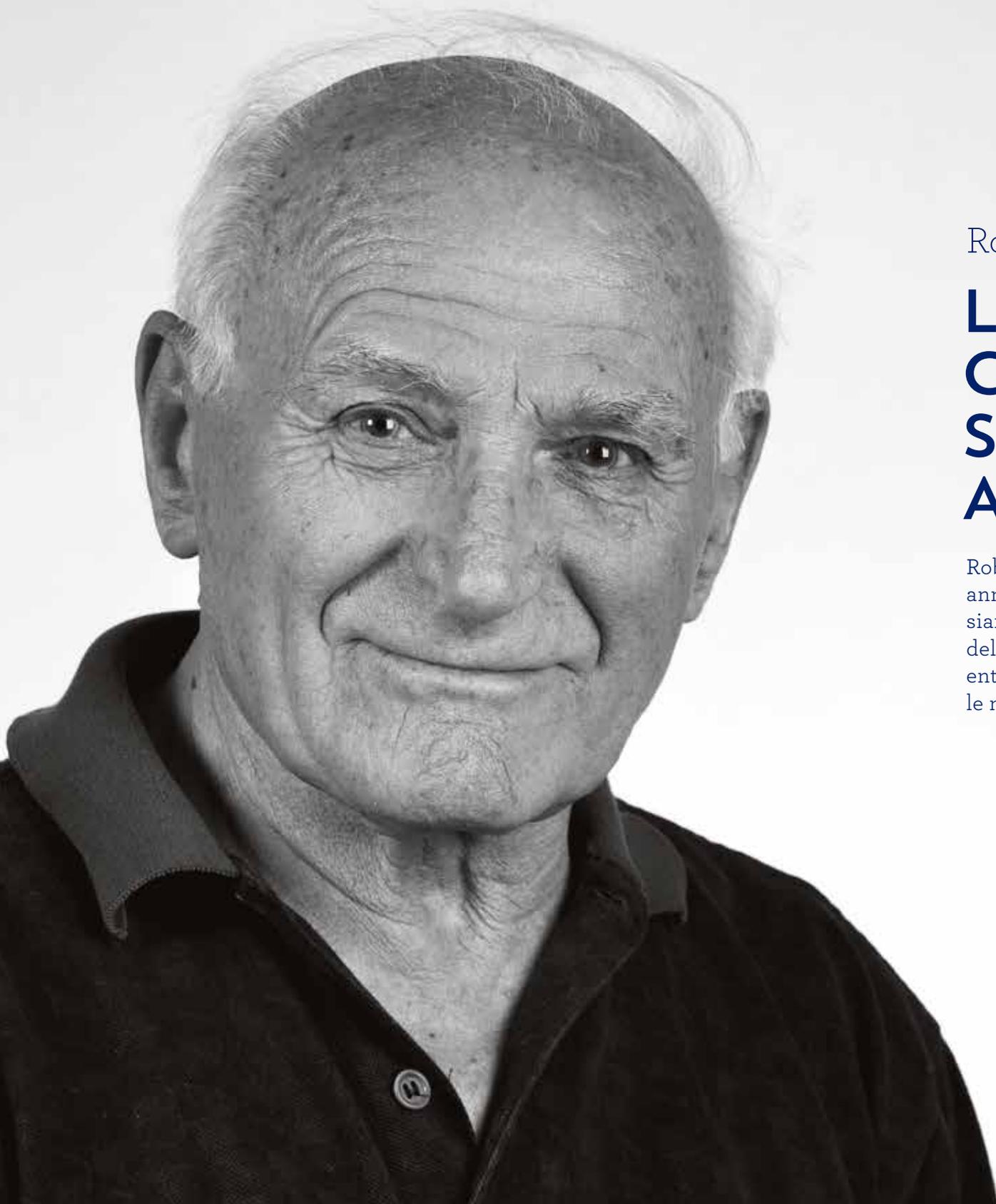
Giuseppe Pinotti alla premiazione per la 30° donazione di sangue con un rappresentante ADAS - 2008

«Prima lavoravo in un'altra azienda e alcuni amici mi avevano parlato bene dello Stabilimento di Rubbiano e, soprattutto della possibilità di un impiego».
Le premesse non sono andate deluse. «Appena entrato in stabilimento mi sentivo un po' spaesato, anche se mi sono trovato da subito in un ambiente accogliente. **Alcuni colleghi, senza ancora conoscermi bene, mi avevano parlato del dono del sangue, invitandomi a sottopormi al prossimo prelievo. Provo anch'io, dissi fra me e me. La prima volta andò bene e così continuai il mio impegno nel volontariato.** Trascorso qualche mese ho scoperto che essere Donatore nello Stabilimento Barilla di Rubbiano, significa anche partecipare a gite e a feste, trascorse in armonia e in uno spirito di amicizia». Da allora Giuseppe Pinotti si è sottoposto al prelievo di sangue per ben 76 volte. «Aver tagliato quel traguardo significa aver centrato un obiettivo importante e una soddisfazione difficilmente descrivibile, se non quella di essere contento di aiutare qualcuno e dare qualcosa agli altri senza pretendere nulla in cambio. Per questo mio lungo impegno ho ricevuto dall'Azienda Barilla riconoscimenti e attestati di stima». Probabilmente, la spinta ad impegnarsi attivamente nel volontariato è nata con Giuseppe, ma forse è stato anche grazie ad un tessuto sociale particolare, come è quello della Valtaro e Valceno, da sempre dedito al volontariato. Ne costituiscono un esempio le decine e decine di associazioni che operano sul territorio, e che hanno molti dei loro soci impiegati nello Stabilimento Barilla di Rubbiano.

LA STRADA DEL VOLONTARIATO INTRAPRESA DA GIUSEPPE PINOTTI È CONTRADDISTINTA DA TENACIA, UMILTÀ E SENSIBILITÀ, ED IL SUO IMPEGNO NEI CONFRONTI DEL PROSSIMO NON SI È ESAURITO CON IL DONO DEL SANGUE. «NEL GIRO DI POCHI ANNI- SPIEGA GIUSEPPE - SONO ENTRATO A FAR PARTE ANCHE DELLA PUBBLICA ASSISTENZA E DELLA PROTEZIONE CIVILE».

Pinotti è espressione di un volontariato aperto a trecentosessanta gradi, che cioè attraversa trasversalmente la vita di una persona, che è prima di tutto un cittadino attivo. E, il "gene" del volontariato, Giuseppe lo ha trasmesso anche al DNA dei figli, che sono attivamente impegnati nella Croce Verde Fornovese. Si tratta, spiega Giuseppe: «Di mettersi a disposizione per portare avanti un impegno collettivo, sia in fabbrica, con la collaborazione dei colleghi, che nella vita civile». Trascorsi cinque anni fra le fila della Pubblica Assistenza, Giuseppe Pinotti si è impegnato nella Protezione Civile. «In questi ultimi tre anni abbiamo dovuto fare i conti con l'emergenza idrogeologica, sismica e alluvionale.

Il caricamento automatizzato della linea fette 3 - 2015

Le frane che hanno colpito il parmense, causando disagi e spesso l'interruzione della viabilità, hanno richiesto l'impiego di un numero crescente di volontari. I cambiamenti climatici, invece, obbligano i soccorritori a confrontarsi con un nuovo concetto di emergenza. Ne costituiscono un esempio l'alluvione del Po e quella che ha colpito la città di Parma. Grazie all'ambiente di lavoro ben organizzato e al gruppo di persone che si è formato in azienda è stato possibile conciliare il volontariato con l'impiego nello Stabilimento di Rubbiano, naturalmente con tempi più dilatati». L'azienda rappresenta un valido supporto per chi, come Giuseppe, ha deciso di dedicarsi al prossimo: l'organizzazione, il coordinamento delle iniziative, il valore del confronto e, perché no, il piacere di fare parte di un team unito, sia sul fronte dell'emergenza, che in occasione di feste aziendali. Anche se oggi, rispetto agli anni passati, è più difficile impegnarsi nel volontariato, anche per una carenza dei fondi disponibili, conclude Giuseppe Pinotti: «Noi ce la mettiamo tutta per dare qualcosa agli altri».

Roberto Seletti

L'ELETTROTECNICO CON LO SGUARDO SEMPRE VOLTO ALL'INNOVAZIONE

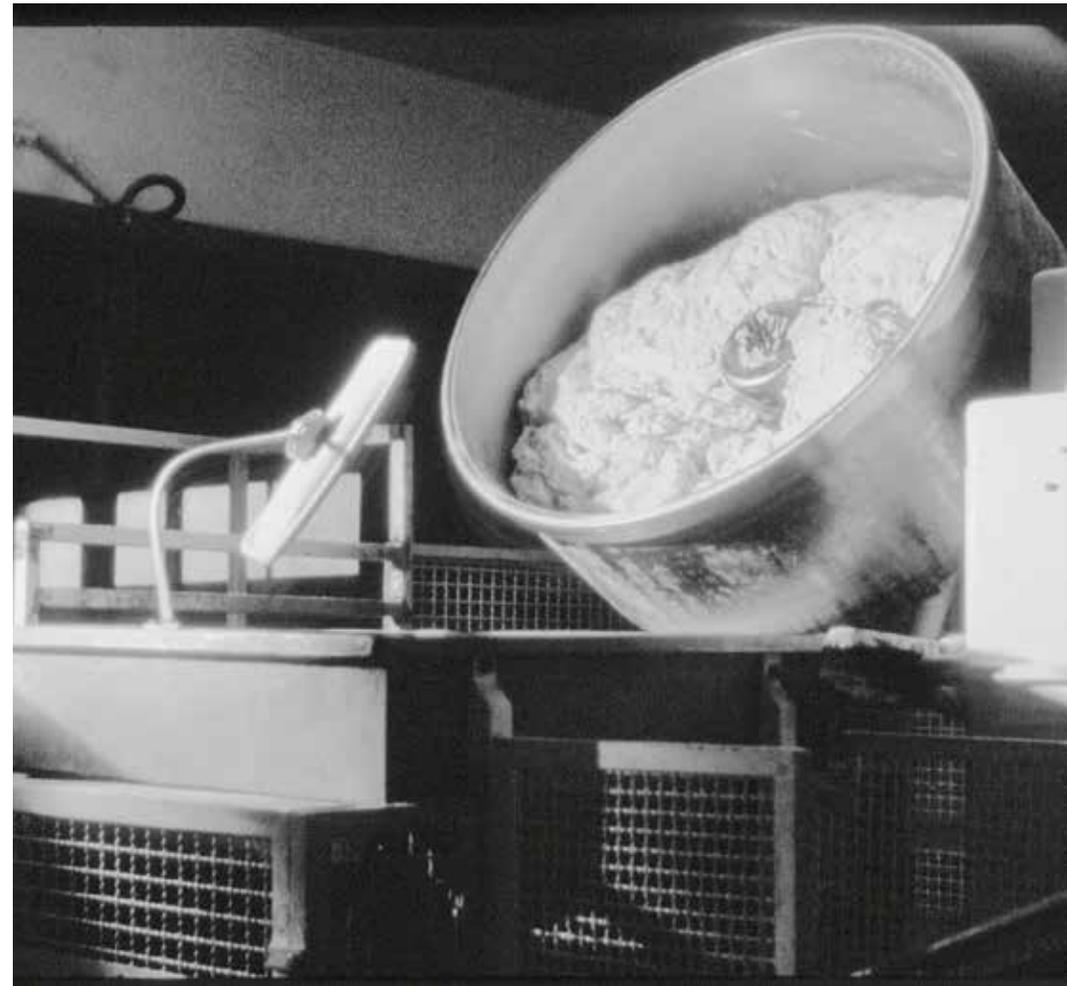
Roberto Seletti ha trascorso trentacinque anni alle dipendenze di Barilla e, nonostante siano trascorsi 20 anni dal meritato traguardo della pensione, la sua mente e il suo entusiasmo sono rimasti intrappolati fra le mura dello Stabilimento di Rubbiano.

Davide Spotti all'uscita del forno di tostatura della linea fette 2 - 2015

Seletti è infatti dotato di un raro ingegno elettrico ed elettrotecnico. Le sue qualità professionali e la determinazione nel perseguire gli obiettivi e a risolvere i problemi di natura tecnica non sono sfuggite in azienda. A quei tempi, per passare di livello nell'inquadramento professionale, ci si doveva sottoporre a un esame. Così, Roberto, dopo aver iniziato la carriera come operaio semplice, vista la progressione rapida nelle conoscenze tecniche, riuscì a passare da "operaio semplice" a "specializzato", in soli tre mesi. Intuitivo e dal senso pratico, Roberto è stato uno sperimentatore di eccezione che ha contribuito alla crescita dell'azienda. La sua disponibilità nei confronti della Barilla è proverbiale: «Venivo chiamato ad ogni ora della giornata per rimediare ai guasti di macchine che erano ancora poco efficienti». Un giorno, ricorda Roberto: «Ero al matrimonio di un amico e mi stavo divertendo con gli invitati quando, all'improvviso, arrivò una telefonata che mi comunicava di recarmi immediatamente nello stabilimento per rimediare al guasto di una macchina. Ci vollero pochi minuti d'auto per raggiungere Rubbiano. Entrai nei reparti e senza perdere tempo mi tolsi la camicia bianca e l'appesi ad un gancio. Il lavoro si rivelò meno difficile del previsto e la produzione in stabilimento ripartì velocemente. Mentre ritornavo all'ingresso vidi un collega che, con le mani sporche, cercava uno straccio per togliersi l'unto dalla pelle. Non ebbi neppure il tempo di aprire bocca che la mia camicia bianca era già attorcigliata fra le sue mani

unte e sporche». La prima chiamata in Barilla risale al 1960, nello stabilimento di Parma. Dopo poco si iniziava già a parlare del progetto di Rubbiano. «Mi avevano assegnato il compito di verificare la funzionalità di un macchinario, ormai superato, da portare nello Stabilimento di Rubbiano». Roberto non impiegò molto tempo a trovare un ingegnoso rimedio, utilizzando un reostato ad acqua per variare i valori della resistenza elettrica e, di conseguenza, quello della corrente e della tensione: «Avviare la produzione era un'avventura e dopo aver sofferto nei primi periodi e resistito alle fatiche, le cose sono migliorate». Un nuovo passo in avanti per lo Stabilimento di Rubbiano sarà compiuto con le modifiche alla grissinatrice, che prevedevano l'esclusione della torre e accurati controlli sulle "padelle". Anche in questo caso, la mano e l'ingegno di Roberto avevano fatto la differenza.

«IL BELLO DELLE COSE È LA SEMPLICITÀ E LA FUNZIONALITÀ», COMMENTA SELETTI E, GRAZIE A QUESTA FILOSOFIA DI FONDO, SONO STATE SUCCESSIVAMENTE APPORTATE MODIFICHE AI FORNI DI TOSTATURA, ALLA SALA IMPASTI E ALL'ELEVATORE DELLE BACINELLE.

Roberto Seletti ha avuto anche la soddisfazione di vedere una delle sue soluzioni tecniche brevettata in tutto il mondo. La sperimentazione era stata effettuata nello stabilimento di Caserta, trovando nuove soluzioni per il forno e utilizzando un trasporto a catena. «All'epoca - pone l'accento Seletti - c'era miseria e lavorare in Barilla era per tutti una fortuna enorme. Il Signor Pietro era una persona che riconosceva quello che facevo e la mia professionalità. Più volte mi chiamò nel suo ufficio per chiedermi un parere tecnico. Pietro Barilla visitava Rubbiano un paio di volte al mese, era molto attaccato allo stabilimento e per lo stesso motivo gli operai gli erano riconoscenti».

Una delle impastatrici
Sancassiano - 1995

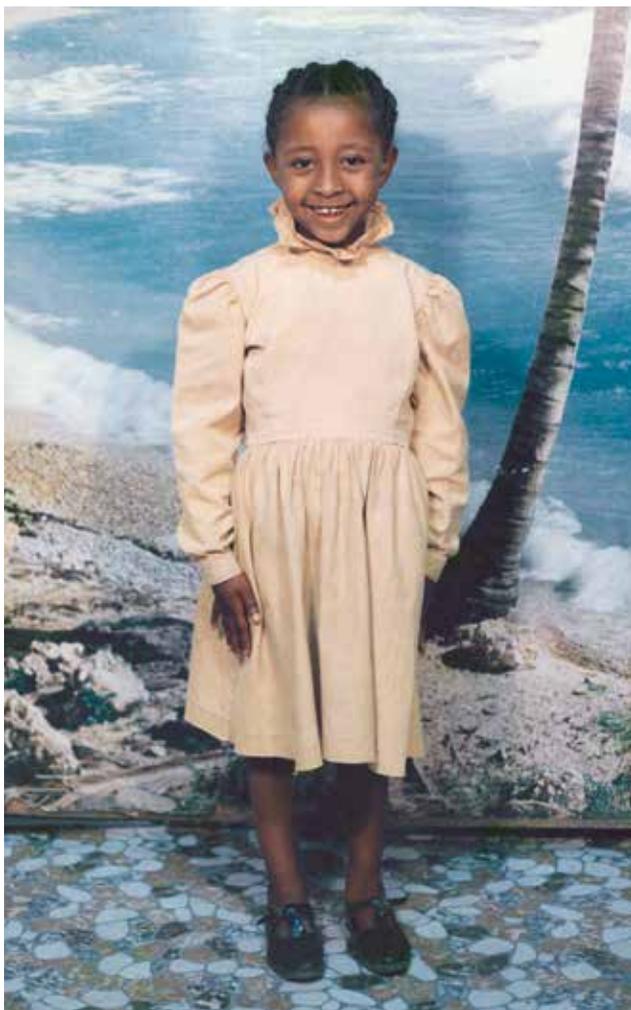
La riconoscenza degli operai nei suoi confronti fu manifestata in molte occasioni: «Una di queste riguarda un guasto che bloccò la linea di produzione. Erano scoccate da poco le 12 ed eravamo giunti a fine turno. C'erano quintali di prodotto ammassato in terra e la situazione non volgeva al meglio. Occorsero 36 ore ininterrotte di lavoro per riparare il guasto e nessuno si tirò indietro». In un'altra circostanza, conclude Roberto Seletti: **«Il Signor Pietro aveva fatto una visita medica, molto delicata, e prima di ritornare a casa volle vedere le macchine in funzione. Lo stare nello stabilimento lo faceva sentire meglio».**

Alberto Anelli

IL CAPOTURNO PORTAVOCE DELL'ALTRUISMO

La prima volta che Alberto Anelli ha lavorato a Rubbiano è stato nel 1988, in una notte d'estate alla linea delle Treccine. «Avevo solo 23 anni - spiega Alberto - e per me la Barilla era già un mito, grazie ai ricordi di mia madre che ci aveva lavorato all'inizio degli anni '60, prima di sposarsi. Sono stato per dieci anni fornaio e delegato sindacale, poi mi si è presentata l'opportunità di diventare Capoturno, un incarico che ricopro tuttora, con esperienze maturate in diversi stabilimenti Barilla».

Adozioni a distanza, donazioni di sangue, sostegno al volontariato, aiuti alle famiglie dei bambini ricoverati e del personale medico ed infermieristico del reparto di Oncoematologia Pediatrica dell'Ospedale Maggiore di Parma, ora Ospedale dei Bambini. Iniziano così le riflessioni di Alberto Anelli sul senso del volontariato promosso in Barilla. Un elenco incompleto, certo, ma che descrive nella sua essenzialità un messaggio da affidare a tutte le nuove generazioni. «La storia delle adozioni a distanza - ricorda Alberto Anelli - è cominciata quasi per caso, in una notte fra le tante, con le conversazioni nelle pause in sala ristoro. Alcuni colleghi erano scettici, altri più fiduciosi, tutti però eravamo consapevoli dell'importanza delle adozioni, perché consentivano di migliorare la qualità della vita di bambini e a ragazzi in difficoltà, senza allontanarli dalla loro famiglia e dai loro luoghi d'origine».

La prima bambina adottata a distanza fotografata all'età di 7 anni – 2004

Il primo passo consisteva nel trovare referenti di fiducia a cui affidare il progetto: «Insieme ai miei colleghi mi misi in contatto con i Salesiani Don Bosco di Addis Abeba, in Etiopia, che accolsero con soddisfazione la nostra proposta.

CON ENTUSIASMO, ABBIAMO ADOTTATO LA PRIMA BIMBA NEL 1997, MASRESHA TESFAYE CHE ALL'EPOCA AVEVA 4 ANNI. IL "DADO ERA TRATTO" E L'ENTUSIASMO ERA ALLE STELLE. IN POCO TEMPO AVEVAMO RACCOLTO PIÙ SOLDI DEL NECESSARIO PER UNA SOLA BAMBINA, E COSÌ LE ADOZIONI PASSARONO A QUATTRO.

Oggi, a quasi 20 anni dall'avvio del progetto, come Gruppo Barilla abbiamo adottato bambini in ogni angolo del mondo per farli studiare, giocare e crescere. Attualmente le adozioni sono seguite dal collega Pietro Pioli, che si occupa della raccolta dei fondi e di ricevere informazioni sull'andamento educativo dei ragazzi. Sappiamo bene che è una goccia nel mare, ma ne siamo orgogliosi». La ricchezza e il valore di una azienda si misura anche nella capacità di trasmettere valori al territorio in un concetto di sussidiarietà. «Per molti anni l'Azienda Barilla, in occasione delle feste natalizie - pone l'accento Alberto - ha regalato a tutti i dipendenti importanti doni, non solo per il valore economico, ma perché erano accessori utili per la famiglia. Un operaio difficilmente avrebbe potuto permettersi di acquistare quegli oggetti e quei doni, che per tutti, erano un orgoglio. Successivamente, l'azienda ha scelto di devolvere i fondi destinati ai regali natalizi a favore di donazioni e di attrezzature sanitarie per il territorio. E questo ci ha fatto sentire ancora più fieri. Fra i momenti più significativi ricordo il dono di un'autoambulanza alla Croce Verde Fornovese e la risonanza magnetica aperta per il nuovo Poliambulatorio di Fornovo Taro. Da ricordare inoltre le moltissime altre iniziative sul territorio,

Alberto Anelli e Daniele Sartori con l'ambulanza donata alla Croce Verde Fornovese - 2005

non ultima, quest'anno, la donazione di un defibrillatore per le piazze del Comune di Solignano».

Lo stabilimento di Rubbiano, dopo tante piccole iniziative, nel 2007 ha iniziato una collaborazione con l'associazione *Noi per Loro* per promuovere eventi, ad ogni Natale, con lo scopo di raccogliere fondi da destinare all'Associazione e al Reparto di Oncoematologia Pediatrica di Parma.

«La prima iniziativa risale al 2007 con la realizzazione di un calendario con i volti dei lavoratori dello stabilimento. In ogni foglio del calendario, mese per mese, c'erano le foto dei dipendenti con la nota dei loro anniversari. L'anno seguente il successo è raddoppiato con la realizzazione di un altro calendario, questa volta con le immagini dei lavoratori quando erano bambini». Sul fronte del volontariato, uno dei fiori all'occhiello della Barilla è rappresentato dalla cultura della donazione di sangue, molto sentita anche a Rubbiano. «Nel giugno 1963 - conclude Alberto - negli odierni locali ora occupati dall'Academia Barilla, una trentina di donatori, motivati da un grande senso etico di altruismo, decisero di unirsi per far fronte alle necessità che potevano insorgere nell'ambito aziendale, dando vita al Gruppo Volontario Donatori di Sangue. Il gruppo dei donatori fu costituito per far fronte, data l'epoca,

Consegna della statuetta ricordo della donazione al Dr. Izzi e alla Signora Capretti (Associazione Noi Per Loro) - dicembre 2008

alle necessità di sangue all'interno dell'Azienda, con uno spirito di pura solidarietà verso i colleghi e i loro familiari. Grazie al determinante contributo del Cavalier Pietro Barilla e dell'ingegner Manfredo Manfredi sorse, nel 1970, il Gruppo Donatori Barilla, uno fra i gruppi che il 9 maggio 1970 fondò l'A.D.A.S. di Parma. La sezione, da quella data, è denominata Gruppo Aziendale Donatori Sangue Barilla: dai 30 donatori iniziali siamo passati ai 467 di oggi, di cui 46 appartenenti allo Stabilimento Bakery di Rubbiano e, dalla data di fondazione, sono state effettuate complessivamente 27 mila donazioni».

Mario Dellasavina

IL VIRTUOSO DELLA FISARMONICA

Figlio della montagna parmense, come è accaduto per tanti altri talenti della tastiera, la musica è nata con lui.
Le difficoltà della vita e una adolescenza faticosa, vissuta in un ambiente problematico come è quello della montagna, non sono bastate ad arginare la sua passione per la musica e l'amore per la fisarmonica.

Anche senza leggere lo spartito o districarsi nel solfeggio, Mario Dellasavina è dotato di un grande "orecchio" che gli ha permesso di scovare fra i tasti della fisarmonica, i temi e le melodie ascoltate alla radio, in televisione o canticchiate insieme agli amici. L'attaccamento alla fisarmonica ha rappresentato per Mario il filo conduttore della sua vita.

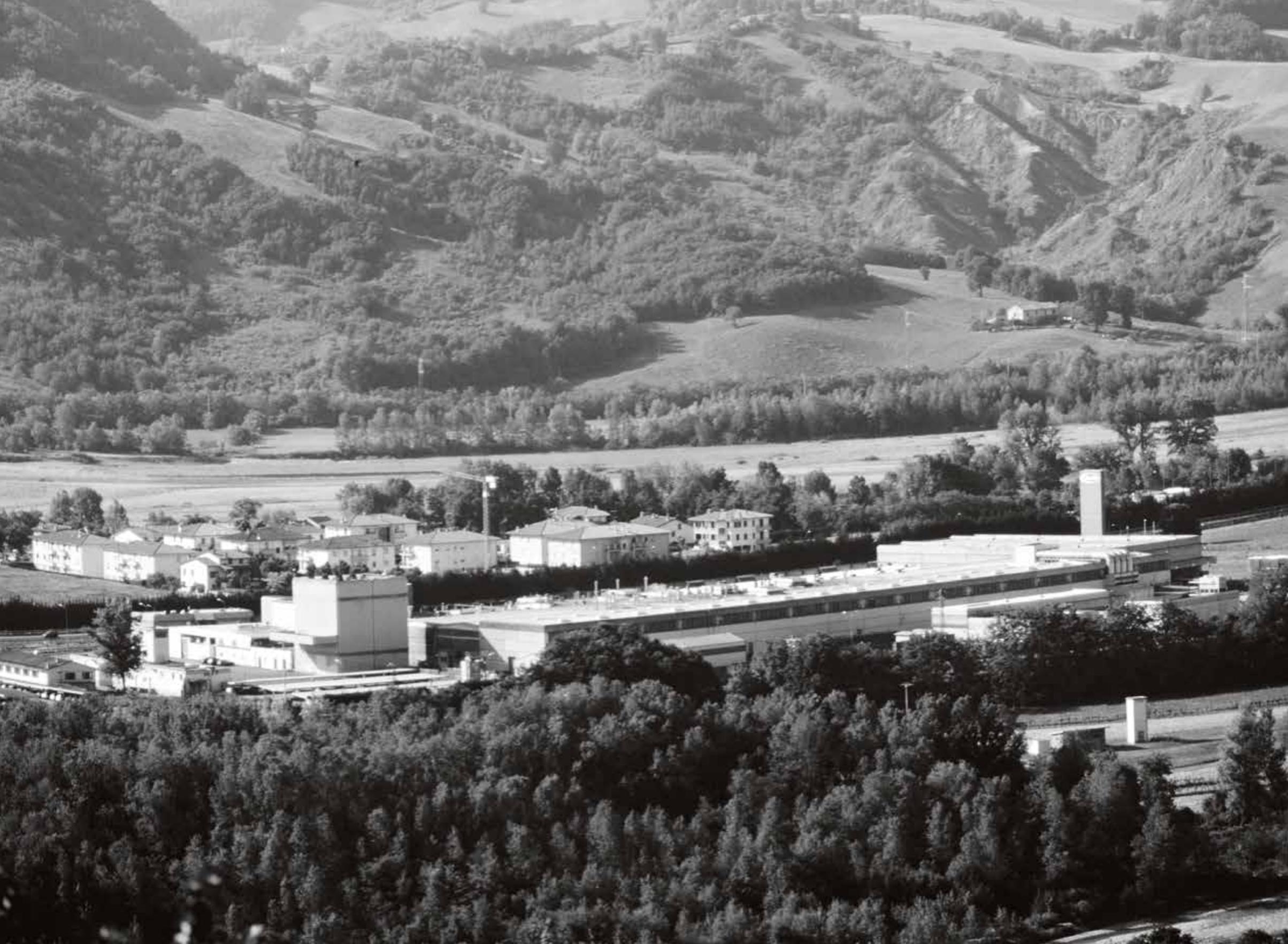
DELLA MONTAGNA HA EREDITATO LA CONCRETEZZA, IL SENSO DI RESPONSABILITÀ E LA VOLONTÀ, OLTRE AL TALENTO MUSICALE. QUALITÀ E VIRTÙ CHE MARIO HA RIGOROSAMENTE APPLICATO ANCHE NELLA VITA LAVORATIVA, TRASCORSA PRINCIPALMENTE NELLO STABILIMENTO DI RUBBIANO.

Dopo una prima esperienza lavorativa a Parma, Mario si vede recapitare la lettera di assunzione nel 1969. Lo stabilimento era entrato in funzione solo da pochi anni e si respirava al suo interno l'aria di entusiasmo dei tanti giovani che a Rubbiano avevano trovato una occupazione duratura. La maggior parte degli operai proveniva dalla montagna, che all'epoca stava vivendo uno storico passaggio dalla lavorazione a mano nei campi a quella delle macchine e dei trattori. I ragazzi di quel tempo non avevano in tasca che poche Lire, tanta determinazione e un urgente bisogno di lavorare. All'epoca, ricorda Mario: «La tecnologia era agli inizi e in fase di sperimentazione nello Stabilimento di Rubbiano. Il grosso si faceva a mano, come sfornare i prodotti che, per impegno, richiedevano brevi e continui turni di lavoro di due ore. Man mano la tecnologia e le macchine hanno seguito i tempi, siamo passati velocemente alle confezioni delle fette biscottate, ai grissini e alle pizze. In quegli anni eravamo in centotrenta e tutti amici». In fabbrica si trovava anche il tempo per spezzare la routine e scherzare. Nella lunga parentesi di Rubbiano, Mario ha lasciato un ricordo caratteristico, legato, manco a dirlo, alla sua fisarmonica che sfoderava per accompagnare e allietare le feste e le gite organizzate dall'azienda. La passione per la "fisa" emerse negli anni '50. Mario era figlio di mezzadri che, ad un certo momento, furono costretti a ritirarsi. «Si viveva alla bell'e meglio - ribadisce Mario - e mia sorella, sull'onda di tanti valligiani del Taro e del Ceno, emigrò a Londra in cerca di lavoro e di un futuro. Rientrò in Italia nel 1959 e mi regalò una fisarmonica tutta per me. Con insistenza riuscii ad inserirmi in un gruppo di lavoratori che stavano mettendo a dimora una pineta. Il primo stipendio lo utilizzai per ordinare una fisarmonica più grande e professionale. La spedirono da Castelfidardo e l'attesa mi sembrava infinita. Finalmente, un giorno arrivò alla stazione di Borgo Taro, imballata e depositata nel magazzino della stazione. Scesi a piedi fino a Ostia Parmense e poi con il treno raggiunsi la stazione di

Mario Dellasavina (in primo piano) con la sua fisarmonica durante una gita delle Medaglie D'oro - fine degli anni '90

Borgo Taro. Non credevo ai miei occhi. Ero così felice e soddisfatto che mi fermai a suonare prima all'osteria e poi in tutti i gruppi di case che si trovano da Ostia a Tiedoli». Una passione che non era passata inosservata neppure a militare. «Prima di essere assunto nello Stabilimento di Rubbiano - prosegue - avevo lavorato in Inghilterra come carpentiere dove mi occupavano per dieci ore al giorno.
Poi fu la volta della Scozia, della Svizzera e, poi nuovamente a Parma. Un amico mi disse che si lavorava a Rubbiano, tranne la domenica e c'era solo il turno diurno. Presentai la domanda raggiungendo Fornovo Taro a piedi. Trascorse una settimana e arrivò la lettera di assunzione. Nel frattempo superai l'esame della patente di guida, in vista dei futuri trasferimenti da Tiedoli a Rubbiano.
Sono profondamente grato al Signor Pietro, era una grande persona che mi ha dato da vivere e permesso di progettare la mia vita. Il Signor Pietro era molto generoso e ai dipendenti ha sempre dato qualcosa, dal punto di vista umano e materiale.»

«DA OPERAIO SONO STATO UN SIGNORE E, A RUBBIANO, MI SEMBRAVA DI AVER SCOPERTO L'AMERICA».

Mario Dellasavina con Luciana Rossi nel reparto confezione - 2001

NOTE SULL'AUTORE

Valentino Straser (Parma 1958) è docente di scuole medie superiori ed è scienziato associato dell'International Earthquake and Volcano Prediction Center (Orlando, Florida). Ha pubblicato sessanta articoli di ricerca su prestigiose riviste scientifiche internazionali, ha scritto libri come autore e co-autore su Storia, Musica e Folklore, alcuni tradotti anche in altre lingue. Ha collaborato con il "Sole 24 Ore" e la RAI e dal 2003 è giornalista pubblicista per la "Gazzetta di Parma".

Testi di
VALENTINO STRASER

Scatto di copertina e scatti degli intervistati
GIAMPAOLO RICÒ, PARMA

Direzione creativa e progetto grafico
VISUALMADE, MILANO

Stampa e fotolito
GRAFICHE STEP, PARMA

1965 - 2015: lo Stabilimento di Rubbiano Bakery compie 50 anni, mezzo secolo di attività! Tutto ebbe inizio con una linea produttiva per Grissini Friabili, impianto tutt'oggi in funzione a testimoniare la lungimiranza della coraggiosa scelta imprenditoriale di costruire, tanti anni fa, il primo stabilimento al di fuori della città di Parma. La longevità dello stabilimento può essere ben rappresentata dai suoi prodotti, non solo dai Grissini che furono i primi, e che si sono diversificati in varie tipologie nel corso degli anni, ma anche e soprattutto dalle Fette Biscottate la cui produzione iniziò a Rubbiano nel 1968. Oggi nello Stabilimento di Rubbiano Bakery lavorano 280 persone su 9 linee di produzione.
Nel 2014 è stato raggiunto il migliore risultato di sempre in termini di volumi prodotti in un anno, oltre 380.000 quintali, l'equivalente di circa 12 milioni di fette biscottate e 4 milioni di grissini sfornati ogni giorno. Indubbiamente un bel modo per raggiungere i 50 anni di attività.